

LA CUISINIERE BOURGEOISE.

LA CUISINIERE BOURGEOISE.

SUIVIE DE L'OFFICE,

A l'uſage de tous ceux qui ſe mêlent de dépenſes de Maiſons.

Contenant la maniere de connoître, diſſéquer & ſervir toutes ſortes de viandes, des avis intéreſſans ſur leurs bontés, & ſur le choix qu'on en doit faire.

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de pluſieurs Menus pour les quatre Saiſons, & des Ragoûts des plus nouveaux, d'une explication des termes propres, & à l'uſage de la Cuiſine & de l'Office, & d'une Liſte alphabétique des uſtenſiles qui ſont néceſſaires.



A AMSTERDAM.

AUX DÉPENS DE LA COMPAGNIE.

M. DCC. LVI.

AVERTISSEMENT

POUR CETTE NOUVELLE EDITION

L'Accueil favorable que le Public a fait aux précédentes éditions de la Cuisiniere Bourgeoise, me fait espérer que celle-ci ne sera pas moins bien reçue. J'ai pour cela une raison de plus : c'est qu'elle est augmentée d'une quantité d'aprêts nouveaux pour la Cuisine & pour l'Office, d'un petit Traité sur l'art de disséquer les viandes, & des avis interressans sur leur bonté & sur le choix qu'on en doit faire : de plusieurs Menus pour les quatre Saisons, d'une Explication des termes propres & à l'usage de la Cuisine & de l'Office, & d'une Liste alphabétique des ustensiles qui sont nécessaires. *Dans cette Edition*, ainsi que dans les autres, je me suis attaché à éviter la dépense, à simplifier la méthode, & à réduire en quelque sorte au niveau des Cuisines Bourgeoises ce qui sembloit devoir n'être reservé qu'aux Cuisines opulentes. Si le coup d'œil & le goût y perdent quelque chose, la santé y gagnera & le Bourgeois en recueillera l'avantage de jouir de la diversité des mets à peu de

frais, & d'éloigner les infirmités, suites d'une Cuisine trop recherchée.

J'ai évité autant que je l'ai pu, les Sausses aux coulis, pour faciliter le travail à ceux qui ne veulent que deux ou trois plats dans un repas : ceux qui veulent un service en regle, se donnent volontiers la peine d'en faire, parce qu'il ne faut gueres plus de tems ni plus de soins pour plusieurs sausses que pour une. Outre les augmentations qui doivent faire donner la préférence à cette Edition sur toutes les précédentes, j'ai réuni les matieres qui composoient les deux Volumes qui se vendoient séparément, ce qui les rend plus faciles à exécuter qu'elles ne l'étoient. Je dois avertir le Public que ce Livre a été contrefait en Province. L'amour de la vérité, & celui de ma propre réputation me force à déclarer qu'il est rempli de fautes; l'on en a même changé les doses, qui la plupart n'en valent rien; & la maniere de les employer ne peut produire qu'un mauvais effet. Celui qui l'a travaillé après moi, ne sçait ni Cuisine ni Office; on le voit par les changemens qu'il a faits. La bonne Edition est celle de 1756, que l'on reconnoîtra par les augmentations annoncées dans cet Avertissement.

EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

Des termes en usage pour la Cuisine & l'Office.

ASSIETTE. Tout le monde sçait ce que c'est qu'une assiette; mais en terme d'Office, on appelle assiette tout ce qui se met sur une assiette, & que l'on substitue en place de compotes, comme une assiette de four, assiette de fruit cru, assiette de fromage, assiette de marons, &c. On dit communément faire une assiette de sec, &c.

ATRE. terme de Cuisine & d'Office. On appelle atre le bas d'une cheminée, le bas d'un fourneau : on dit communément, en parlant de pâtisserie, ce four n'a point d'atre; c'est-à-dire, que la pâtisserie n'est point cuite en dessous.

BUISSON. se dit des Ecrevisses que l'on dresse sur une assiette en dôme, après les avoir fait cuire au court-bouillon & bien égoutées.

BLANCHIR. C'est-à-dire, de faire bouillir dans de l'eau la viande ou la légume qui est expliquée, & ne la laisser que le tems qui est marqué pour qu'elle ne perde pas son goût.

BRAISER. C'est de mettre la viande, ou ce qui est marqué, dans une braiziere ou casserole, ou un vaisseau juste à la grandeur de ce que vous voulez faire cuire, avec tout l'assaisonnement qu'il convient, comme il sera marqué à chaque article.

BOUQUET. C'est d'enveloper du persil

dans plusieurs ciboules, pour qu'il ne se défasse pas.

BOUQUET garni. Dans ce même bouquet vous y mettez quelques cloux de girofle, thim, laurier, basilic.

BAIN-MARIE. C'est de faire cuire ce que vous voulez avec de l'eau bouillante, dans un vase qui en reçoit un autre, sans que l'eau y puisse pénétrer; pour cet effet, il ne faut pas que l'eau qui bout aille si haut que le haut du vaisseau où est renfermé ce que vous faites cuire.

BRIDER. Se dit de la volaille ou gibier à qui l'on passe dans les cuisses & les endroits nécessaires de la ficelle avec une éguille à brider, pour la faire tenir comme l'on veut qu'elle reste.

CUIRE à la cendre. Ce que vous faites cuire vous le mettez sur de la cendre mêlée de feu, & le couvrez d'un couvercle qui déborde pour que vous y puissiez mettre du feu dessus comme dessous.

CISELER. Se dit principalement pour le poisson que l'on veut faire griller, que l'on coupe legerement un peu de distance à une autre pour qu'il cuise mieux, & ne se déchire pas.

CONCASSER. C'est piller grossierement une chose.

ECHAUDER. Ce que l'on veut échauder, il ne faut que le tremper dans l'eau prête à bouillir, le retirer ensuite, le plumer ou ratisser, suivant ce que c'est; & s'il n'étoit point assez échaudé, vous le retremperez jusqu'à ce que vous puissiez enlever la plume ou le poil sans déchirer la peau.

ETOUFFE'. C'est de bien couvrir ce que

l'on veut faire cuire, de façon que la fumée aye de la peine à sortir.

EXPRIMER, C'est presser un fruit pour en faire sortir le suc.

EXTRAIRE. C'est de passer une décoction ou un jus par une étamine, & d'en séparer le clair d'avec ce qui ne l'est pas.

FILETS. Se dit de plusieurs viandes & légumes que l'on coupe minces & en longueur.

FILETS mincés. Se dit aussi de plusieurs viandes que l'on coupe le plus mince que l'on peut, & environ de la largeur d'un petit écu.

FREMIR. C'est mettre ce qui est marqué dessus un très-petit feu sans le laisser bouillir, & cependant qu'il soit assez chaud pour être prêt à bouillir : c'est ce que l'on connoît par de petits frémissemens qui se font sur les bords de la sausse ou court-bouillon.

FONCER. C'est mettre daus le fond d'une casserole ou autre vaisseau convenable à ce que vous voulez faire cuire, des bardes de lard, tranches de veau ou de jambon, suivant ce qui est expliqué.

FLAMBER, C'est passer de la volaille ou gibier pour en brûler les poils, sur un fourneau bien allumé sans fumée ; pour ne la point noircir, il faut la tenir en l'air en la retournant à mesure, & prendre garde qu'elle ne se refasse, parce que vous ne pourriez plus la travailler si proprement à l'usage que vous en voulez faire.

FILTRER. C'est passer une liqueur par un papier gris, que l'on met dans un entonnoir sur une bouteille.

FRUIT d'odeur. Les fruits d'odeur nous viennent d'Italie & de Provence, comme le Cedra, Bergamotte, l'Orange, la Bigarade, le

Citron, le Limon, la Limette, la Lime douce, la Chinoiſe, le Poncire & la Melleroſe.

FRUIT. On appelle fruit ce qui comprend tout le ſervice d'un deſſert.

FRUIT à queüe. Se dit d'un fruit qui ne ſent que l'eau.

FRUIT paſſé. Se dit d'une poire qui devient blette, ou d'un fruit qui a perdu ſon goût & ſon odeur.

FOUR. Se dit de tout ce qui eſt cuit au four, comme Biſcuits de toutes eſpéces, Macarons, Pains d'Epice, Meringues, Maſſepains & Tourons. On dit faire une aſſiette de four, c'eſt garnir une aſſiette de Biſcuits ou de Four mêlé, avec un papier découpé deſſous. On dit faire bien le four, c'eſt de bien faire toutes les eſpeces.

HABILLE'. L'on ſe ſert de ce terme pour le gibier à poil, pour dire qu'il faut lui ôter la peau & le vuider.

HABILLER ce Poiſſon. Se dit auſſi pour écailler le Poiſſon, le vuider & le laver.

LIT. Lorſqu'on dit faites un lit de telle choſe, ou faites-en pluſieurs lits, cela s'entend de la viande ou autre choſe coupée très mince dont on met une couche dans le vaiſſeau marqué, avec l'aſſaiſonnement convenable, & l'on recommence juſqu'à définition.

LIMONNE'. Se dit des Poiſſons, comme la Tanche, la Lotte, &c. que l'on met dans l'eau prête à bouillir; on les retire un inſtant après pour enlever le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue ſans couper la peau.

LARD rapé. Pour le raper, vous paſſez pluſieurs fois le coupant d'un couteau en grattant ſur une tranche de lard, & en enlevez ce

que vous pouvez ; lorſque le couteau ne peut plus en emporter, vous levez une barde mince, & recommencez à grater.

MENUS. Se dit d'un papier où il eſt écrit le nom de tout ce qui doit ſe ſervir dans un repas.

MIGEOTER. C'eſt de faire bouillir bien doucement ce qui eſt expliqué.

MITONNAGE. Se dit de la marmite à la piece de bœuf quand il y en a pluſieurs au feu : *Mitonnez le potage*, c'eſt de faire bouillir du bouillon avec du pain pendant un quart d'heure ou une demi-heure, plus ou moins, ſuivant que l'on l'aime mitonné.

MOUILLER. C'eſt de mettre du bouillon ou de l'eau ou du vin, la quantité qu'il convient dans ce que l'on fait cuire, ſuivant ce qui eſt expliqué.

MARQUER. C'eſt de mettre dans les caſſeroles les ragoûts ou entremets ; il faut qu'ils ſoient tous préparés de façon qu'il n'y ait plus que la cuiſſon à faire.

MARQUER une liaiſon. C'eſt de délayer pluſieurs jaunes d'œufs avec de la crême ou du bouillon, ſuivant qu'il eſt expliqué.

METTRE. à la glace. C'eſt mettre la liqueur dans une ſarbotiere ; mettre la ſarbotiere dans un baquet, & l'entourer de glace pilée & ſalée.

MINCER. Se dit des Comcombres, des Bete-raves, lorſqu'on les coupe minces, comme une feuille de papier, pour en faire des ſalades.

MONDER. Se dit des Amandes, des Piſtaches, des Avelines, des Noix, &c. Lorſqu'après les avoir échaudées, on leur ôte la peau ; on les paſſe toujours dans l'eau fraîche pour les avoir plus propres.

MOUDRE. Se dit du caffé.

PASSER. Se dit d'un ragoût qui est préparé dans une casserole que l'on met sur le feu en le remuant de tems en tems, jusqu'à ce que vous y mettiez le bouillon dans lequel il doit cuire.

PARER. C'est d'ôter ce qui a mauvaise mine à ce que vous accommodez.

PARER. Se dit des fruits, d'une Poire, d'une Pomme, &c. C'est lorsqu'on leur enleve la peau proprement, en leur faisant des côtes avec le couteau. *Parer*, se dit encore d'un fruit que l'on nétoye proprement sans lui ôter la peau. *Parer*, se dit d'une figure de pastillage que l'on lime & que l'on grate avec un canif.

QUATRE Mendiens. Sont des Avelines, des Amandes en coques, des Figues & des Raisins secs. On les tire de Provence ou d'Italie : on sert les quatre especes à la fois, en cassant les coques des Avelines & des Amandes.

REFAIRE. C'est la volaille ou gibier que l'on veut faire cuire à la broche, que l'on met sur de la braise, & on la retourne à mesure que la chair renfle.

REFAIRE avec du beure ou du lard. Ce sont les entrées de broche que l'on fait refaire dans une casserole sur du feu, avec du beurre ou du lard fondu. Il faut que la volaille ou gibier soit troussé, & ne les point trop chauffer pour qu'ils ne soient pas colorés.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits, lesquels après les avoir blanchis ; on les met dans l'eau fraîche pour les rafraîchir.

RAFRAICHIR. Se dit encore des vins, des boissons d'office ; comme Orgeat, Limo-

nade, eau de Groseilles, de Fraises, que l'on met dans de l'eau ou de la glace.

SINGER. C'est de jetter legérement une pincée de farine dans ce qui est marqué.

SAUTER. Se dit d'un ragoût qui est dans une casserole, que l'on remue sans y mettre de cuillier, que l'on fait sauter par le mouvement du bras, en tenant la casserole par la queue.

CENDRER. Se dit d'un fourneau qui est trop allumé, où l'on met de la cendre dessus pour diminuer sa chaleur.

TROUSSER. Se dit pour la volaille ou gibier, quand on leur laisse les pattes pour les faire tenir comme l'on veut qu'ils restent.

TORREFIER, terme d'Office. C'est brûler du caffé pour le torrefier.

TOURNER. Se dit des Citrons, des Oranges, des Bergamottes, & d'autres petits fruits d'odeur unis, que l'on tourne avec un couteau.

TOURNER. Se dit de la crême, du lait qui se caille lorsqu'on l'emploie.

TOURNER. Se dit des Amandes, Pistaches, Avelines, lesquelles, lorsqu'on les pile se tournent en huile.

TOURNEURE. C'est ce qui sort des Citrons, des Oranges & autres petits fruits d'odeur unis; lorsqu'on les tourne, ces tourneures se confisent de même que les fruits.

TRAVAILLER. Se dit des neiges ou glaces; c'est lorsqu'on remue bien la sarbotiere, & que l'on détache & mêle bien la neige qui est dans la sarbotiere pour empêcher qu'il n'y ait point de glaçon.

TRAYER. Se dit du Caffé, du Cacao; des Amandes, des Pistaches, & des fruits que l'on veut chonr.

ZESTES C'eſt la ſuperficie de la chair des fruits d'odeur, dans la quelle eſt renfermée toute leur odeur, & que l'on leve d'un bout à l'autre des fruits, ils ſe confiſent comme leurs fruits.

ZESTES. Se dit encore lorſqu'on les leve par petits zeſtes, comme pour la limonade, ce qui s'appelle zeſter un Citron, &c. pour faire des boiſſons.

EXPLICATION

Par ordre alphabétique des uſtenſiles de Cuiſine & d'Office.

BRAISIERE. C'eſt un vaiſſeau de cuivre un peu long & élevé, où il y a une ance à chaque bout, & un couvercle avec un rebord, pour mettre du feu deſſus.

BROCHE. Il y en a de pluſieurs groſſeurs; pour les tenir propres, il faut avoir ſoin de les eſſuyer pendant qu'elles ſont chaudes, en retirant la viande du feu, & de les eſſuyer encore avant que d'embrocher.

CUILLERS. Il y en a de bien des ſortes; comme les cuillers à bouche; celles à ragoût, celles à potages, celles à Olives qui ſont percées celles à ſucre qui ont un bec. Celles qui ſont pour la cuiſine ſont les cueillers à pot, qui ſont de cuivre étamé, comme celles à dégraiſſer : il y en a encore à dégraiſſer, qui ſont percées pour égouter ce que l'on veut ; des cuillers de bois, de grandes, de moyennes & des petites ; elles ſervent les unes pour paſſer des coulis, & les autres pour tourner des roux & des ſauſſes,

CHAPONNIERE, Elles ſont faites com-

me les poupetonieres, à cette différence qu'elles ſont plus petites.

CANELLON. C'eſt un moule de ſer blanc qui à la figure canellée, dans lequel on met des neiges ou glaces pour leur en donner la forme.

CHAUSSE. C'eſt une piece de drap qui aboutit en pointe, comme un capuchon, où l'on fait paſſer pluſieurs choſes liquides pour l'éclaircir.

CHEVRETTES. Ce ſont des fers qui ont la figure triangulaire, avec trois pieds. Les plus hautes ont quatre pouces; elles ſervent à la cuiſine & l'office pour poſer les marmites, caſſeroles & poëles, pour les mettre ſur le feu, & donnent de l'air aux fourneaux.

CHOCOLATIERE. eſpece de caffetiere pour faire le chocolat, dont le couvercle n'eſt point attaché par une charniere, & qui a un trou au milieu pour y paſſer le manche du mouliuet.

CLAYON. meuble d'office, qui eſt fait d'oſier. Il ſert à pluſieurs uſages, pour ramaſſer les confitures quand l'on dégarnit les ſervices, ſoit pour étendre pluſieurs choſes pour ſecher à l'étuve, faute de tamis, & pour porter des fleurs afin de ne les point corrompre.

CLOCHE. meuble en terme d'office, qui a différentes ſignifications. On appelle cloche la glace du biſcuit qui ſe ſouffle, le couvercle du compotier de criſtal. On apelle cloche un uſtenſile d'office qui eſt fait en façon de four de campagne, pour y faire cuire des compottes ou des fruits.

COFRETS. Sont des bouëtes de bois de différentes grandeurs, garnies de papier en dedans, dans leſquelles on met toutes les confitures ſéches & autres ouvrages d'office pour les ſerrer.

COMPOTIER. Il y a differentes especes de compotiers, soit de porcelaine, d'argent, ou de cristal ; c'est une petite jatte un peu profon-fonde, de la grandeur d'une petite assiette, dans laquelle l'on sert toutes sortes de fruits que l'on a mis en compottes. Les compotiers de cristal portent leurs couvercles ; il seroit toujours très-à-propos & plus propre de couvrir tous les compotiers d'une cloche ou couvercles de cristal ; lorsqu'on les sert.

COUTEAUX. Il y en a de bien des sortes. Les couteaux de table ; ceux de cuisine, sont les gros couteaux pour abattre, les moyens pour le travail ordinaire, les petits couteaux fins pour couper les filets. Les tranche-lard, qui sont des couteaux fins, de longueur de dix à douze pouces ; les couteaux à hacher, qui sont de grands couteaux communs larges par en bas, avec un gros manche ; ceux d'office sont les couteaux ordinaires, dont le taillant doit-être droit, de longueur de trois pouces, les couteaux à tourner, de longueur de deux pouces ; les couteaux à pâte, dont la lame doit être comme une regle & fort mince des deux côtés, les couteaux à couper le batonnage doivent être de même que les couteaux à pâte, à la réserve qu'ils ne doivent avoir qu'un taillant ; & un dos comme les autres couteaux.

CRISTAUX. On apelle cristaux tous les verres à tiges ou autres qui servent pour monter un fruit, ou pour mettre des neiges & des mousses, comme goblets, tiges, pilastres ou autres, desquels il y a de plusieurs figures & grandeurs. Ces sortes de verres sont ordinairement faits avec du verre fort clair & fort net.

CAFFETIERE. C'eſt un vaſe d'argent, dans le quel on met le caffé pour le ſervir.

CASSEROLE & Couvercle. Il y a des caſſeroles à queues & des rondes, des unes & des autres de pluſieurs grandeurs. Leurs couvercles doivent être de cuivre bien étamé, comme les caſſeroles; ceux qui ſe ſervent de couvercles de tôle riſquent à gâter leur ragoût, parce qu'ils ſont ſujets à ſe rouiller; la fumée des ragoûts qui forme une eau dans le dedans des couvercles, retombe enſuite dans les ragoûts.

COUPE-PATE. Moule de fer blanc ou de cuivre, qui ſert à couper la pâte pour les petits pâtés & autres petites pâtiſſeries; il y en a de la grandeur d'un gros écu; de plus grands & de plus petits.

COUPERET. Il ſert à couper la groſſe viande; il y en a de gros & de moyens.

CONTRACTIER. meuble de fer, qui ſert dans les groſſes maiſons en place de chenet, pour faire cuire les viandes à la broche.

DORMANT. On apelle dormant ce qui ſe met au commencement du repas dans le milieu des tables, avec les ſervices de cuiſine, & qui reſte, ſi l'on veut, juſqu'à la fin du repas. Il y en a de pluſieurs façons; les uns montés ſur des jattes, d'autres ſur des plateaux de bois; il faut les décorer, & avoir ſoin d'y mettre des goblets pour mettre des Bigarades & des Citrons.

ECUMOIRES. Elles ſont de cuivre rouge; il y en a de pluſieurs grandeurs pour la Cuiſine & l'office.

ETAMINE. C'eſt une étoffe de poil de chevre, que l'on coupe de longueur de trois quarts d'aune, qui ſert à paſſer les coulis, les ſauſſes; les ſirops, des eaux, & tout ce qui eſt liquide.

ETUVE. C'eſt une armoire, ou un cabinet muré, garni de barreaux de diſtance en diſtance, pour que la chaleur du feu que l'on met dans une poële puiſſe pénétrer par tout : on augmente ou diminue le feu, ſuivant les beſoins.

EGUILLE à brider. groſſe éguille ou l'on paſſe la ficelle pour trouſſer les viandes.

FER. Il y a différents fers dans les offices, comme les fers à goffres, & les fers à découper du papier.

FRIQUET, Ecumoire de cuivre, plus longue que large, qui ſert à tirer la friture.

FOUR. C'eſt dans quoi l'on fait cuire ce que l'on veut y mettre ; il y en a de deux façons dont on ſe ſert, qui ſont le four muré & le four de campagne. Ce dernier eſt fait de tôle de fer, ou de cuivre rouge ; l'un & l'autre ſervent à la même choſe ; mais le four muré eſt toujours le meilleur. Pour ſe ſervir avec ſuccès du four muré, c'eſt de le bien chauffer également, le nettoyer, & attendre que la chaleur ſoit au point que vous la deſirez. Tenez le bouché pour qu'il garde ſa chauleur également *Le Four de campagne* s'échauffe en mettant du feu deſſus & deſſous également, la quantité qu'il en faut pour cuire ce que vous avez dedans ; obſervez de ne le point ſaiſir tout de ſuite à force de feu, parce que ce four, étant fait de tôle de fer ou de cuivre rouge, eſt ſujet à rougir, & par là vous ſeriez en riſque de perdre tout ce que vous auriez dedans.

FRUITTERIE. C'eſt une ſerre, ou une chambre bien cloſe, garnie de tablettes & chaſſis doubles, pour y ranger & couſerver les fruits.

FEUILLES. Elles ſont de cuivre rouge

étamé, fait en forme d'une demi feuille de papier; elles ſervent à mettre deſſus ce que l'on veut faire cuire au four.

FOURNEAUX. Il y en a de ronds, de quarrés; ces derniers ſont les meilleurs.

FLEURS de Lis. Elles ſont faites en forme de cachet de bureau; elles ſervent à faire des fleurs de lis de pâte pour enjoliver les pâtés.

GRILS. Ils y en a des grands, des moyens & des petits; pour les nettoyer, il faut les faire chauffer, & les eſſuyer fort avec un torchon.

GRILLE. Il y en a de différentes grandeurs. Elles ſont faites de fil de laton; les grandes ſervent pour le tirage, ſur leſquelles on met les fruits que l'on tire pour les égoutter du ſurplus de leur ſucre. Les petites ſont celle à candi.

HATELET. Ceux de cuiſine ſont de fer faits en petite broche, de longueur d'un pied & demi, ou deux pieds; ceux de table ſont d'argent, de longueur environ de ſix pouces.

HOULETTE. C'eſt un uſtenſile d'office qui eſt fait de fer blanc, en forme de houlette, avec laquelle on travaille les neiges ou glaces dans les ſarbotiers, pour les rendre plus délicates & les mieux faire prendre.

JATTE. C'eſt un plat rond, de porcelaine, ſur lequel on met un plateau de même grandeur, & que l'on attache avec trois boulettes de cire pour empêcher que le plateau ne ſe dérange, ſur lequel on monte des cryſtaux & verres découpés: il y en a de différentes grandeurs.

LARDOIRE. Il y en a de groſſes, qui ſont de bois ou de cuivre. Les groſſes ſer-

vent pour mettre des lardons aux viandes que l'on prépare ; les petites qui ſont de cuivre, il y en a de doubles & de ſimples : les premieres ſont les meilleures. L'on en a de pluſieurs groſſeurs, ſuivant les volailles ou gibier que l'on veut piquer.

MARMITES. Il y en a de toutes grandeurs ; quelques unes en argent, dans les groſſes maiſons, & beaucoup en cuivre. Chez le Bourgeois l'on ſe ſert volontiers de celles de terre : elles ſont les meilleures pour les bouillons. Il faut obſerver que pour les marmites de cuivre ; ainſi que des caſſeroles ; elles doivent être toujours bien étamées. Pour conſerver l'étamage, il ne faut point les recurer en dedans ; ſi la craſſe qui tient après ne veut point s'en aller en les lavant, il faut les laiſſer tremper dans de l'eau chaude ; ſi l'on eſt obligé de les recurer, il faut prendre du ſablon très-fin, & frotter legérement deſſus.

MOULE. C'eſt dans quoi on met ce que l'on veut pour l'empreint de ſa forme Ceux de cuiſine, qui ſont pour les petits pâtés, & différentes pâtiſſeries en feuilletage, & amandes, ſont de cuivre ou de fer blanc ; ceux d'office, il y en a de papier, de plomb, de fer blanc & de plâtre.

MOULIN à Caffé. uſtenſile d'office, dans lequel on fait moudre le caffé lorſqu'il eſt brûlé ou torrefié.

MORTIER, Il y en a de marbre & de bois. Les premiers ſont les meilleurs : le pilon doit être de buis ou de bois d'Aguaſſia.

POISSONIERE, vaiſſeau long de cuivre étamé, où il a dans le fond une feuille percée, avec deux anſes, pour tirer ſans le rompre, le poiſſon que l'on a mis deſſus pour le faire cuire.

PLAFON. grand plateau de cuivre étamé, avec un petit rebord, pour faire cuire ce que l'on veut dans le four.

PLATEAU. C'eſt une glace ou un verre fondu uni, de la grandeur de la jatte ſur laquelle vous la mettez pour monter vos verres découpés & vos goblets. Les plateaux doivent toujours être de la grandeur des jattes.

PASSOIRES. Elles ſont de cuivre, & ſervent à paſſer des purées.

POUPETONNIERE. vaiſſeau de cuivre étamé, fait en forme de cul de chapeau, où il y a un couvercle avec un rebord pour mettre du feu deſſus.

PLAT. Il y en a d'argent, de fayance, d'étaim, de fer blanc, & de terre. Ceux d'argent & de fayance ſont les plus en uſage; la grandeur eſt différente, on les diſtingue ſuivant leur uſage. Nous avons les plats à potages qui ſont ordinairement grands plus ou moins; les plats à hors d'œuvre, qui ſont un peu plus grands qu'un aſſiette; les plats d'entrées plus grands que ceux à hors d'œuvre les plats de relevée plus grands que ceux d'entrée; les plats à rôts plus ou moins grands, ceux d'entremets comme ceux de hors d'œuvre.

PŒLES. Celles de cuiſine ſont de fer, & à grandes queues. Il y en a de différentes grandeurs; celles à aumelettes ſont petites. Il ne faut jamais les recurer. Pour les affiner vous mettez dedans un peu de beurre ou de graiſſe, & les faites chauffer juſqu'à ce que le feu y prenne. Quand il eſt brulé, & la flamme éteinte, vous y jettez dedans tout de ſuite un peu de ſel, en tournant la tête, pour que le ſel ne vous pétille point dans les yeux, &

frottez fort avec un torchon comme si vous récuriez la poële. Il y a les poëles à frire qui sont grandes ; les poëles à fourneaux qui sont à manches courts, celles d'offices sont de cuivre, avec deux anses : il y en a de toutes sortes de grandeurs.

POELONS. Ils sont tous de cuivre ; ceux de cuisine sont à grandes queue, & ceux d'offices à petites queues : des uns & des autres il y en a de différentes grandeurs

ROULEAU. C'est un morceau de bois dur qui sert à abattre la pâte que l'on fait pour la pâtisserie.

SARBOTIERE. C'est le nom d'un vase qui est fait ordinairement d'étaim ou de fer blanc, & dans lequel on fait prendre en neige les liqueurs que l'on destine à être servies dans des gobelets, ou pour faire des fruits glacés. Les Sarbotieres doivent avoir chacune leur baquet, qui doit avoir une petite cheville au bas pour écouler l'eau, s'il en est besoin ; de sorte que la sarbotiere est dans le milieu du baquet : il faut qu'il y ait une distance entre la sarbotiere & le baquet, de la largeur de quatre doigts.

SERINGUE. est un ustensile d'office, dans lequel on seringue la pâte des massepains pour la friser, ou lui donner une autre figure : on s'en sert aussi à la cuisine pour des beignets de pâtes.

ESPATULE. C'est le nom d'un morceau de bois, avec lequel on remue les marmelades,

SUCRIER, est un meuble dans lequel on met du sucre. Il y en a de deux especes ; sçavoir, les sucriers pour les cabarets, dans lesquels on met du sucre cassé par morçeaux, & les sucriers d'argent dans lesquels on met du sucre en poudre. Aujourd'hui l'on ne se sert pas beaucoup de ces derniers; on a de petites jattes en façon de

timbales, dans lesquelles on met du sucre en poudre & que l'on prend avec une cuillier d'argent percée, comme celle à Olives.

SALIERES. Celles de Table sont d'argent ou de crystal ; celles de cuisines sont de fer blanc, à plusieurs compartimens.

TOUR à pâte. Table pour faire la pâtisserie.

TAMIS. Ceux de cuisine sont de crin & de soie ; les derniers servent à passer le bouillon, quand on ne veut pas que la graisse passe au travers ; ceux d'office sont de crin, & plus grands que ceux de cuisine.

TAMBOUR. est un ustensile d'Office, ressemblant à un tambour, dans lequel il y a deux tamis, un de crin & un de soie, pour passer le sucre en poudre & le rendre très-fin,

TOURTIERE. plat de cuivre étamé pour faire cuire les tourtes au four.

TERRINES. Il y en a d'argent, de porcelaine & de fayance, elles servent pour mettre de grandes entrées que l'on appelle terrines. Il y en a de grandes où l'on sert un potage que l'on nomme pot à ouille.

TURBOTIERE. vaisseau de cuivre en forme de casserole, ronde & platte, où il y a dans le fond une feuille de cuivre percé & étamé pour retirer le poisson qui s'égoute, sans se rompre.

TOURNE-BROCHE. Il y en a de grands de moyens & de petits ; ils sont ordinairement proportionés ; suivant que l'ordinaire de la maison est fort, Quand vous voulez le graisser, il faut toujours prendre de la bonne huile, & le frotter auparavant avec un torchon, pour ne pas mettre l'huile sur la crasse qui forme une pâte.

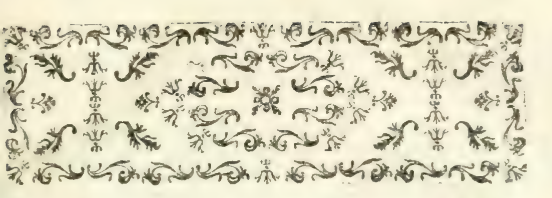
TIMBALES. especes de goblets de cuivre étamé, qui servent à faire différens entremets.

niers; on a de petites jattes en façon de timbales, dans lesquelles on met du sucre en poudre.

VIDELLE, ustensile de fer blanc, de rondeur d'un pouce, & de longueur de trois doigts, qui sert à vider des pommes, & autres fruits.



LA



LA CUISINIERE BOURGEOISE,

Suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons.

CHAPITRE PREMIER.

Instruction sur les richesses que la Nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année.

DU PRINTEMS.

JE suivrai l'ordre des saisons, & commencerai par le printems, qui comprend Mars, Avril, Mai. Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en Volaille, Gibier, Légumes & fruits. *Instruction.* Mars. Avril.

Je ne parlerai point du Bœuf, puisqu'il est de toute saison; le bon Mouton, jusqu'au mois de Juin, est celui de Rheims & de Beauvais, le Veau de lait pris sous la mere, l'Agneau de lait, les Poulets gras à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain, les Canetons Mai.

de Rouen, les Dindons, les gros Pigeons de
[illegible] Rheims & Romains, les pigeons de voliere, les Canetons & les Oisons.

Mars. En Gibier, les Levraux & les Lapreaux.

Avril. En Venaison, les Marcassins, le Chevreuil
Mai. & le Chevrillart.

En poison d'au douce, nous avons l'Alose de Loire & de Seine, la derniere superieure à la premiere ; la Truite de Normandie, le Saumon de Loire & de Seine, la Lotte ou Bar-
Mars. lotte, & l'Ecrevisse ; pour le reste du Poisson
Avril. d'eau douce, la Bresme, la Carpe, l'Anguille, le Brochet, la Tanche, la Perche, n'est pas
Mai. bonne en Avril & Mai, parce qu'elle fraye, en poisson de mer, nous avons pour nouveauté l'Esturgeon & le Maquereau : le reste du poisson comme en hyver.

Outre ces animaux aquatiques nous avons les productions que la terre nous fournit, qui sont les artichaux ; les violets sont les meilleurs, les Asperges vertes, les Mousserons & Morilles, les petits Pois, les Cardes de Poirée, les Chervis, les Salsifix & Scorsoneres.

En Herbes Potageres.

Nous avons les Epinars nouveaux, la Laituë, les petites Raves, l'Ozeille, la bonne-Dame, le Cerfeuil.

En fruits.

Mars. Nous avons, quand l'année est prématu-
Avril. rée, les Abricots verts, les Amandes vertes,
Mai. les Fraises, & les Cerises Précoces & les Groseilles.

DE L'ÉTÉ.

Instruction.

Nous entrons dans l'Eté qui comprend Juin, Juillet & Août pour jouir des productions que la nature a mis dans leur maturité, & qu'elle nous a préparé par le Printems. Juin. Juillet. Août.

La viande de Boucherie comme au Printems.

En Volaille.

Toutes sortes de bons Poulets, les Dindons communs & engraissés, la poularde nouvelle; sur la fin de l'Eté, le Coq-vierge, les Canetons de Rouen, pour entrée les Oisons & Canetons, les Pigeons de toutes especes.

En Venaison.

Le Chevreuil & le Chevrillard, le Sanglier, le Marcassin, & le Faon.

En Gibier à poil.

Les Levraux, & Lapreaux.

En menu Gibier.

La Caille & Cailletau de vigne, le Perdreau rouge & gris, le Ramereau, le Tourtereau, le Faizandeau, le Halbran, *sur la fin de l'Eté*, la Grive de vigne, le Becfigue & tous les Oiseaux gras.

Du Poisson.

Dans cette saison il y a peu de bon Poisson de mer, excepté la Moruë nouvelle.

Instruction.

En Poisson de riviere.

Nous avons la Carpe, la Perche, la Truite de mer & de riviere.

Juin. Juillet. Août.

En Légumes.

Des petits Pois, des Haricots verts, des Féves de marais, des Concombres, des Choux-fleurs.

En Herbes Potageres.

Des Laituës, des Chicons de toutes sortes, des Choux, des Racines nouvelles, des Oignons nouveaux, des Poireaux, du Pourpier, de la Chicorée blanche, du Cerfeuil, Estragon, Corne de Cerf, Baume, Ciboulette, Percepiere.

En Fruits.

Pêches & Prunes de toutes especes, Abricots, Figues, Bigarreaux & Cerises tardives, Groseilles, Mures, Melons, poires de Blanquette.

DE L'AUTOMNE.

Septem. Octobre Nov.

L'Automne, qui comprend les mois de Septembre, Octobre & Novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut desirer pour les délices de la Table par la récolte des Vins & des Fruits à pepins de toutes especes, par la bonté de la Volaile & la variété de toutes sortes de Gibier & Venaison, Poisson d'eau douce & de mer.

En Viande de Boucherie.

Le bon Mouton des Ardennes, de Présalé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avrange, le Veau de Pontoise, de

Rouen, de Caen, de Montargis & de Lait aux environs de Paris, le Porc frais ; en Volailles nous avons toutes sortes de bons Poulets & Poulardes & Chapons, celles d'aujou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges, & de Blanzac, les Pigeons de toutes especes, les Poules & les Coqs vierge de Caux ; nous avons encore les Poulardes & Dindons chaponnées de l'Anjou, Poitou & Berry, les Oyes grasses, Oisons & Canards d'Alençon, Maine & Anjou.

Instruction.

Septem. Octobre Nov.

En gros Gibier & Venaison.

Le Chevreuil, le Dain de l'année, le Sanglier de Compagnie, la Laye plus délicate, & le Marcassin plus excellent, le Faon, les Levraux & Lapreaux.

En petit Gibier.

Les Perdrix rouges, grises, la Bécasse excellente pendant les brouillards & le froid, les Bécassines, les Gelinotes de bois, les Allouettes ou Mauviettes, les hupées sont les meilleurs.

Les Pluviers dorés, excellens quand il gêle, les Guignards, les Rouges gorges, l'Oiseau de riviere, les Canards, les rouges très-excellens, les Judelles, les Sarcelles.

En Poisson d'eau douce.

L'Anguille, la Truite, la Tanche, les Ecrevisses, les Brochets, les Perches, les Lottes, les Carpes, les Plies, les Barbillons, les Meugniers.

Septem. Octobre Nov.

En Poisson de mer.

Les Poissons que la marée nous fournit or-

Instruction. dinairement dans cette saison sont les Esturgeons, le Saumon, le Cabilliot, la Barbuë, le Turbot & le Turbotin, les Solles, les gros & petits Carlets, les Vives, les Truites de mer & saumonée rouge, les Merlans, les Harangs frais, les Huitres vertes & blanches, les Sardines, le Thon & les Anchois.

En Légumes & Herbages.

Septem Les Artichaux d'Automne, Choux-fleurs; Cardons d'Espagne, Epinars, Choux de plu-
Octobre sieurs especes, Poireaux, Celleri, Oignons, Racines, Navets, Chicorée blanche & Chi-
Nov. corée sauvage, Laituë romaine, toutes sortes de petites herbes.

En Fruits.

Raisins de toutes especes, Poires, Pommes, Figues, Olives, & Pucholines, Noix & Noisettes, Marons & Chataignes, & toutes sortes de fruits secs & confits pendant l'Eté.

DE L'HYVER.

Les mois de Décembre, Janvier & Février, qui comprennent l'hyver, ont entiérement ra-
Décem. port à l'Automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la
Janv. néceffité de la vie; comme Pain, Vain, Légumes, & toutes sortes de Fruits, Viande, Vo-
Février laille, Gibier & Poissons, tout est de même; ces deux dernieres saisons, qui sont le tems de la bonne chere, ne doivent point être separées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hyver presque de tout ce que nous avons dans l'Automne.

Instruction.

INSTRUCTION pour chaque Saison ; elle servira aussi pour régler les services ; vous augmenterez ou diminuerez suivans les occasions & la dépense que vous voudrez faire.

MENUS DE PRINTEMS.

TABLE *de douze Couverts à dîner, servie à cinq.*

PREMIER SERVICE.

UNE Piece de Bœuf pour le milieu.

Deux Potages.

1 Aux herbes.
1 D'Asperges à la purée verte.

deux Hors-d'œuvre.

1 De Raves.
1 De Beurre de Vemvre.

SECOND SERVICE.

Laissez la piece de Bœuf, & mettez à la place des deux Potages & des deux hors-d'œuvres quatre Entrées.

1 D'un carré de côtelettes de Mouton à la ravigotte.
1 D'une poitrine de Veau aux petits pois.
1 D'une fricassée de Poulets.
1 De gros Pigeons en fricandeaux.

Instruction.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de Rôt, trois Entremets, deux Salades.

1 De deux petits Lapreaux.
1 D'une Poularde nouvelle, ou deux Poulets gras.

Dessert. QUATRIEME SERVICE.

1 Jatte de Gauffres pour le milieu.
1 Compotte de Cerises.
1 De Fraises.
1 De Crême fouettée.
1 D'Echaudés.
1 De gelée de Groseilles.
1 Marmelade d'Abricots.

MENUS DE PRINTEMS.

TABLE de douze Couverts servie en maigre à dîner ; elle peut servir au souper, en ne servant point de potage si l'on veut.

PREMIER SERVICE.

UN Potage printemnié pour le milieu.

Deux Entrées.

1 De Moruë à la crême.
1 D'une Tourte de Poisson.

Quatre Hors-d'œuvre.

1 D'une Aumelette.
1 D'œufs frais dans une serviette.

1 D'œfs à la farce.
1 D'œufs au beurre noir. *Instructions.*

SECOND SERVICE.

Une Alose grillée avec une sausse aux capres pour relever le potage.

TROISIEME SERVICE.

Pour le milieu.

1 D'Ecrevisses au court-bouillon, dressé en d'ômes sur une serviette.

Deux plats de Rôt pour les deux bouts.

1 D'une Carpe au court bouillon.
1 De Poisson frit.

Quatre Entremets.

1 D'Asperges en petits pois.
1 De Chervit frit.
1 De Tartelettes de confitures.
1 D'une Crême Italienne.

Deux Salades.

1 De petites Laituës & fourniture.
1 De Bigarades.

Dessert. QUATRIEME SERVICE.

Pour le milieu.

Six gros Biscuits du Palais Royal.

Quattre Compottes.

1 D'Abricots verts, ou Amandes vertes.
1 De Cerises.
1 De Fraises crues dans un compotier.
1 De Fromage à la crême dans un compotier.

Quatre Assiettes.

1 D'Echaudés.
1 De Biscuits d'Amandes améres.

Instruction.

1 De Fruit sec confit.
1 De conserve de Violette.

MENUS DE L'ETÉ.

TABLE de quinze Couverts à dîner, servie à sept.

UNE piece de Bœuf pour le milieu.

Deux Potages.

1 Garni de Concombres.
1 De croûtes au coulis de poids verds.

Quatres Hors-d'œuvre.

1 De pieds de Mouton en fricassée de Poulets,
1 De noix de Veau en caisses.
1 De petits Pâtés.
1 D'un Melon.

SECOND SERVICE.

Six Entrées pour relever les deux potages & les quatre hors-d'œuvres.

1 D'un gigot de Mouton à l'eau.
1 D'un quasi de Veau à la crême.
1 D'un Caneton aux pois.
1 De Pigeons aux fines herbes.
1 De deux Poulets aux petits oignons blancs,
1 De filets de Lapreaux aux concombres.

TROISIEME SERVICE.

1 Entremets froid pour le milieu d'une grosse broche.

Quatre plats de Rôt, deux Salades.

1 D'un Dindoneau.
1 D'une Poularde.

1 De 4 Perdreaux.
1 De six Pigeons bardés en Cailles.
2 Salades d'herbes.

Instruction.

QUATRIEME SERVICE.

Six Entremets pour relever les quatre plats de Rôt & les deux Salades.

1 De tartelettes d'Abricots.
1 D'œufs brouillés à la coque.
1 De Bégnets de feuilles de vigne.
1 De petites timbales de Biscuits.
1 De petites Fèves de marais ; à la crême.
1 D'Artichaux à la sausse au beurre.

Dessert. CINQUIEME SERVICE.

1 Jatte de fruit crud pour le milieu.

Quatre Compottes.

1 De Pêches.
1 De Prunes.
1 De Poires.
1 De Verjus.
4 Assietes de Glaces à la crême, ou deux de Cerneaux.
1 De Fromage à la crême.
1 D'Echaudés.

MENUS DE L'ETÉ.

TABLE de dix Couvert à souper, servie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UNE Piece de viande de boucherie à la broche pour le milieu.

Instruction.

Deux Entrées.

1 D'une Tourte de Gaudiveau.

1 D'une Poularde entre deux plats.

Deux Hors-d'œuvre.

1 D'un hachis de Lapreaux ou autre viande cuite.

1 De trois-langues de Mouton en papillotes.

SECOND SERVICE. *à 7.*

1 Entremets de petits Gâteaux pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De deux Poulets à la Reine.

1 D'un Levreau.

Deux Entremets chaud.

1 De petits pois.

1 De Crême à la Madelaine.

Deux Salades.

1 De Laitue Romaine:

1 De Bigarades.

Dessert. TROISIEME SERVICE.

1 De 12. Pêches pour le milieu.

1 De Cerises.

1 De Prunes.

1 De Fromage à la crême.

1 D'Echaudés.

2 Assiettes de Mûres



Instruction.

MENUS DE L'AUTOMNE.

TABLE de douze Couverts à dîner, servie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UN Potage aux Navets pour le milieu.

Quatre Hors d'œuvre.

2 De Boudins & Saucisses grillées.
2 D'Huîtres crues.

SECOND SERVICE.

1 De la piece de Bœuf pour relever le potage.

Quatre Entrées pour relever les quatre Hors-d'œuvres.

1 De côtelettes de Mouton en robe de chambre.
1 D'un pain de Veau.
1 D'une compotte de Pigeons.
1 D'une Tourte de Lapins.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & Entremets ensemble.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De 12. Mauviettes.
1 D'une Poularde.

Deux plats d'Entremets.

1 De Choux-fleurs au beurre.
1 D'une Crême au caffe.

Dessert. QUATRIEME SERVICE.

1 Jatte de Fruit pour le milieu.

Instruction.

1 Compotte de Pommes.
1 Compotte de Poires.
1 Assiette de Raisins.
1 Assiette de Noix nouvelles.
1 Assiette de Marons grillés, dans une serviette.
1 Assiette de Fromage.

MENUS DE L'AUTOMNE.

TABLE de douze Couverts à souper servie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UN gigot de Mouton à la broche pour le milieu.

Quatre Entrées.

1 de côtelettes de veau à la Lyonnoise.
1 D'un queuë de Bœuf en matelotte.
1 D'un Canard aux navets.
1 De deux Poulets à la giblotte.

SECOND SERVICE.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 D'un Dindoneau.
1 D'un Caneton de Rouen.
1 Assiette de Bigarades.
1 Assiette avec une Remoulade dans une saussiere.

TROISIEME SERVICE.

Cinq Entremets.

1 De Talmouse pour le milieu.

1 D'Œufs au petit lard.
1 De Cardons d'Espagne.
1 De Beignets de pain à chanter.
1 De Crême brûlée.

Dessert. QUATRIEME SERVICE.

1 Fromage à la glace pour le milieu, ou une jatte de Fruid crud.
1 Compotte de Pommes à la Portugaise.
1 Compotte de Pêches.
1 Assiette de Confitures.
2 Assiettes de Noix nouvelles.
1 Assiette de Raisins.

Instruction.

MENUS DE L'HYVER.

TABLE de huit ou dix Couvers à dîner.

PREMIER SERVICE.

UN Potage aux Choux.
1 Hors-d'œuvres de Boudin blanc ou noir.
1 Hors-d'œuvres d'une Fraise de Veau au naturel.

SECOND SERVICE.

1 Piece de Bœuf pour relever le potage.

Deux Entrées pour relever les deux Hors-d'œuvres.

1 De côtelettes de Mouton aux navets.
1 D'une Tourte de Pigeons.

TROSIEME SERVICE.

Rôt & Entremets.

1 Quartier d'Agneau pour le milieu.

Instruction. 1 Salade d'un côté.
1 Sauſſe à l'Agneau dans un ſauſſiere de l'autre côté

Deux Entremets pour les deux bouts.

1 D'une Tourte de Franchipane.
1 De Bégnets de pâte.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE.

1 De Biſcuits pour le milieu.
1 Compotte d'Oranges crues coupées par tranches
1 Compotte de Marons.
1 Aſſiette de Raiſins.
1 Aſſiette de Fromage.

MENUS DE L'HYVER.

TABLE de quinze à vingt Couverts à dîner, ſervie à onze.

PREMIER SERVICE.

UN Surtout pour le milieu, qui reſte pour tout le ſervice.

Deux Ouilles ou deux Potages aux deux bouts.

1 Au Ris.
1 Aux Légumes.

Quatre Hors-d'œuvres à côté du Surtout.

1 D'une Langue de Bœuf au gratin.
1 De Bégnets de fraiſes de Veau.
1 De Boudin de Lapin.
1 De filets d'Agneau en blanquette.

Quatre Entrées pour les quatre coins de la table.

1 D'une caſſerole au Ris, ou queuë de Mouton au Ris.

1 D'une Tourte de Bécasses.
1 De six petits Pigeons à la broche, servis avec une sausse au beurre. *Instruction.*
1 De deux Poulets à la broche, servie avec un ragoût de truffes.

SECOND SERVICE.

Deux Relevés pour les deux Potage.

1 D'une piece de Bœuf avec une sausse hachée, garnie de pain frit autour.
1 D'une Longe de Veau à la broche, avec une sausse piquante.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & Entremets ensemble, servis à 13.
Quatre plats de Rôt aux quatre coins du Surtout.

1 D'une Poule de Caux ou d'une grosse Poularde.
1 De trois Perdreaux.
1 De dix huit Mauviettes.
1 D'un Caneton de Rouen.

Deux Salades pour les flancs.

1 De Chicorée.
1 D'Oignons & Bettraves cuites.

Deux Entremets pour les deux bouts.

1 D'un Pâté froid.
1 D'un Gâteau de Savoye.

Quatre Entremets chauds pour les quatre coins.

1 De Bégnets de crême.
1 De Truffes au court-bouillon.
1 De Cardons d'Espagne.
1 De Tartelettes,

Instructions.

Dessert. Quatrieme Service. *servie à 13.*

Pour les deux flancs.

2 Grandes jattes de Fruid crud, ou deux cristaux, garnis de fruit confit.

Pour les deux flancs.

2 De Gauffres.

Quatre Compottes pour les quatre coins du Surtout.

1 De Pommes.
1 De Tailladins.
1 De Coins.
1 De Marons.

Quatre Assiettes pour les quatre coins de la Table.

1 De Fromage.
1 De Macarons.
1 De Raisins.
1 De petits Biscuits de Savoye.

MENUS DE L'HYVER.

Table de douze Couverts à souper, servie à cinq.

Premier Service.

Pour le milieu, un Aloyau à la broche, avec une sausse hachée.

1 Entrée d'un fricandeau de Veau.
1 Entrée d'une Poularde au court bouillon.
1 Hors-d'œuvres de trois Langues de Mouton à la Flamande.
1 Hors-d'œuvres d'un issu d'Agneau à la Bourgeoise.

Instruction.

SECOND SERVICE:

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De trois Pigeons Romains.
1 De six Beccassines.

Deux Entremets.

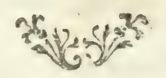
1 D'œufs à la Bagnolet.
1 D'une Crême au Chocolat.

Dessert. QUATRIEME SERVICE,

1 Jatte de Fruit pour le milieu.
1 Compotte de Poires.
1 Compotte de Pommes à la Portugaise,

Quatre Assiettes.

1 De Marons grillés ou bouillis,
1 De Confitures.
1 De Fromage.
1 De Conserve.



Potages.

CAAPITRE II.

Abregé général pour toutes sortes de Potages.

PRenez la Viande la plus saine & la plus fraiche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus succulente, est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'alcyau, & le gite à la noix : *les pieces les plus propres à servir sur la table sont* la culotte, & la poitrine de bœuf. Ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie. Quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon ; mettez dans la marmitte de toutes sortes de légumes bien épluchées, ratissées & lavées, comme Céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux ; faites doucement bouillir votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite ; passez le ensuite dans un tamis, ou dans une serviette ; laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos. Il faut six heures de cuisson pour une piece de bœuf de six livres, & huit pour une de douze à quatorze. Ayez. soin de ficeler les légumes pour les retirer entiéres, elles vous serviront à garnir les potages.

Potage au Choux.

Prenez moitié d'un choux, que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coine ; ficelez le tout chacun en son particulier ; faites les cuire à

part dans une petite marmite avec le bouillon qui eſt expliqué ci-devant, pendant quatre heures; quand votre chou & petit lard ſont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain; ſervez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la Bourgeoiſe ſimplement par deſſus; ayez attention de ſaler très peu le bouillon à cauſe du petit lard: ceux de racines, de Navets, ſe font de même; le Céleri veut être blanchi plus long-tems.

Potages.

Potage à la Citrouille.

Suivant la grandeur du Potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron; pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille; ôtez en la peau & tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites cuire deux heures juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en marmelade, & qu'il ne reſte plus d'eau: mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de ſel; faites-lui faire encore quelques bouillons, enſuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettrez du ſucre ce que vous jugerez à propos, verſez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez ſervir; arrangez-y du pain tranché, mouillez le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat & le mettez ſur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure pour donner le tems au pain de tremper; faites attention qu'il ne bouille pas; en ſervant vous y mettrez le reſtant de votre bouillon bien chaud.

Potages.

Potage au Lait.

Prenez une pinte de lait, & la faites bouillir avec deux ou trois grains de ſel, un morceau de ſucre ſi vous voulez; tranchez du pain, & l'arrangez dans le plat que vous devez ſervir; verſez y deſſus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez chaud ſur de la cendre chaude ſans qu'il bouille; couvrez le plat, & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le reſtant du lait que vous délayez avec; mettez le ſur le feu en le remuant toujours; & lorſque vous ſentez que votre lait s'épaiſſit il faut l'ôter promptement, parce que c'eſt une marque que les œufs ſont cuits; & ſi vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus diſtingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit moceau de canelle; deux ou trois grains de ſel, environ trois onces de ſucre; faites le bouillir & réduire à moitié, enſuite vous le paſſez au tamis, le finiſſez comme le précédent.

Potages maigres de pluſieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire; comme petits oignons, racines, navets, choux, célery, vous prenez la légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous la coupez proprement & la faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez là à l'eau fraiche & la mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau & du ſel; pendant

qu'elle cuit vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'ognon, carottes, panais, un pied de celery, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, trois cloux de girofle, persil, ciboule. Vous observerez de ne point mettre dans la casserole de la légume dont vous garnissez votre potage, parce que celle que vous faites cûire à part est suffisante pour donner le goût qu'il faut ; vous passerez toutes ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems pendant une heure & demie jusqu'à ce qu'elles soient cuites & colorées ; vous y mettrez de l'eau & la ferez bouillir une demi heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur, comme s'il y avoit du jus : passez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est la légume à garnir le potage ; quand elle sera cuite & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez en pour faire mitonner le potage dans une casserole : prenez le plat que vous devez servir, mettez sur les bords de petits filets de mie de pain que vous coupez de la longueur d'une alumette, & un peu plus gros ; trempez les dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets ; mettez-y après votre garniture de lègumes arrangées proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez simplement la légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages.

Potages maigres aux Oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de

Potages.

moyens oignons, mettez les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez les sur le feu une heure & demie en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & un peu colorés également; mouillez les avec de l'eau ou du bouillon maigre si vous en avez, mettez-y du sel & du gros poivre; faites bouillir quelques bouillons, & ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il est dit ci-dessus, passez les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés, faites bouillir du lait, & le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel, mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon; couvrez le & le mettez sur un peu de cendres chaudes, quand votre pain sera bien trempé vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

Potages de Marons en gras & en maigre.

Pour faire un potage de Marons en maigre, vous mettez dans un casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poreaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi gousse d'ail, deux cloux de girofle; passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés; mouillez avec de l'eau & faites bouillir pendant une heure; passez votre bouillon au tamis, assaisonnez de sel, prenez un cent de marons ou un cent & demi de grosses chataigues, ôtez en la premiere peau & les mettez sur le feu dans une poële percée en les remuant toujours jusqu'à ce que vous

vous puissiez ôter la seconde peau ; quand ils seront bien épluchés, faites les cuire avec une partie du bouillon, ensuite vous mettrez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraserez, & les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuisson ; faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, & en servant vous y mettrez le coulis de marons. Le potage gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages d'Asperges à la purée verte en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent ; lorsqu'il est passé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de pois verds ; prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez les de longueur de trois doigts ; faites les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche ; faites les égouter & les ficellez en plusieurs petits paquets ; coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les pois : lorsque les pois sont cuits, passez les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges ; en servant mettez y le coulis de pois : le potage en gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potag. *Potages au Fromage en gras & en maigre.*

Pour le faire en maigre vous ferez un bouillon comme celui qui est exp que pour les potages maigres pag 22 Ayez attention que pour ce potage il faut plus de choux que d'autres legumes ; quand il sera fini & passé au tamis, mettez-y très-peu de sel ; prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, vous avez une demi livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de gruyere ; rapez en la moitié, & l'autre vous la coupez en tranches minces ; mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez un couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé ; remettez une couche de pain, & finissez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillés avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, & ne reste plus de bouillon. Avant que de servir vous y remettrez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais ; en gras vous le faites de la même façon en vous servant d'un bouillon gras aux choux ; ne dégraissez point trop le bouillon, & n'y mettez point de beurre.

Potages de Croûtes au coulis de lentilles.

Prenez un demi litron de lentilles plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage ; il faut les éplucher & les laver, faites les cuire avec du bon bouillon ; quand elles sont cuites,

passez les dans une étamine, & assaisonnez votre coulis de bon goût. Les lentilles à la Reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis. Prenez un plat d'argent avec des croutes de pain; mouillez les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croutes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat; égoutez ensuite la graisse qui reste dans le plat, & servez dessus le coulis de lentilles. Potages.

Potage de Croûtes à la Purée verte.

Faites cuire un litron de gros pois nouveaux avec un peu de persil, queues de ciboules & du bouillon. Il faut une heure & demie de cuisson: ensuite vous les pillez & les passez à l'étamine pour en tirer une purée verte que vous assaisonnez de bon goût, & vous finissez votre potage comme le précédent. Si ce sont des pois secs, il n'en faut qu'un demi litron & trois heures de cuisson; & pour les rendre verts, en les passant vous y mettez un peu d'épinards cuits une demi heure dans l'eau, bien pressés & pilés ainsi que les pois.

Potages aux petits Oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez-leur la premiere peau; faites les cuire à part dans une petite marmite quand ils sont cuits faites en un cordon au bord du plat où vous devez servir le potage: pour les faire tenir mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache; servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes sortes de garnitures de potages.

Potages

Potage de Concombre.

Après les avoir coupés proprement, mettez les cuire dans une petite marmite avec bon bouillon & jus de veau pour les colorer ; quand ils ſont cuits, mittonnez le potage avec leur bouillon ; & de celui de la marmite à mitonnage ; aſſaiſonnez le potage d'un bon ſel, & ſervez garni de concombres.

Potage au Ris.

Prenez un quarteron de ris plus ou moins ſuivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre aſſiettes, lavez le à l'eau tiéde trois ou quatre fois, en le frottant avec les mains ; faites le cuire à petit feu pendant trois heures, avec bon bouillon & jus de veau ; quand il eſt cuit, dégraiſſez le, goutez s'il eſt d'un bon ſel, ſervez ni trop épais ni trop liquide.

Potage aux Herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes ſortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupés en petits filets.

Les herbes ſont oſeilles, laituë, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filets ; faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de jus de veau ; quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, faites mittonner le potage, & ſervez au naturel vos herbes dans la ſoupe, ſans faire de garniture.

Vous pouvez, ſi vous voulez, maſquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, jaret de veau, &c. La

façon de les faite cuire eſt égale ; il faut à tous leur trouſſer les pattes dans le corps, les faire blanchir, un inſtant, & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le tems qu'il faut pour ſa cuiſſon, parce qu'une bonne volaille qui eſt trop cuite n'eſt point eſtimée. Pour la faire manger à ſon point de cuiſſon, il faut la tâter, quand elle fléchit un peu ſous les doigts, elle eſt bonne à ſervir. Vous pouvez ſervir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors d'œuvre, avec un peu de bouillon & gros ſel par-deſſus, ſuivant la volonté du Maître. Ceux qui ſe ſerviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchiſſant & plus leger, quand il eſt fait avec ſoin, peu d'oignons & attaché à très-petit feu, il n'eſt point contraire à la ſanté. *Potages.*

Potage printannié en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, trois ou quatre oignons, une pincée de perſil, un morceau de beurre ; faites bouillir le tout enſemble ; & le paſſez après en purée claire ; mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon ; & de ce qui vous reſte, vous y délayez ſix jaunes d'œufs que vous faites lier ſur le feu, & les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à ſervir, après avoir goûté s'il eſt d'un bon ſel.

Potage au Ris, & coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes ſortes de racines, choux, navets, oi-

Potages. gnons, céleri, poireaux, le tout à proportion de sa force, & un demi litron de pois; vous mettez à part dans une petite marmite un demi litron de lentilles à la Reine, que vous faites cuire avec de ce bouillon; quand elles sont cuites, passez les en purée; vous prenez ensuite un quarteron de ris, après l'avoir bien lavé, faites le cuire dans une petite marmite avec un morceau de beurre, & de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit & assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles: vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

Potage au Lait d'amandes.

Prenez une demi livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau; quand elle est prête à bouillir, vous retirez vos amandes pour en ôter la peau, jettez les à mesure dans de l'eau fraîche, ensuite vous les égoutez pour les bien piler dans un mortier en les arrosant de tems en tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, crainte qu'elles ne tournent en huile; vous mettez dans une casserole une pinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, canelle, coriandre, un zeste de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart d'heure sur un fourneau; vous vous servirez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette en les bourant plusieurs fois avec une cuiller de bois; vous prenez ensuite le plat que vous devez servir, & mettez dessus du pain tranché & seché; vous versez dessus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir. Si vous voulez votre lait

d'amandes plus ſimple, paſſez ſimplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le ſucre que vous jugerez à propos, & très peu de ſel. Potages.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de chou, quatre racines, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, une petite racine de perſil, trois ou quatre navets, faites un paquet avec de l'oſeille, poirée, cerfeuil que vous ficelerez bien enſemble, un demi litron de pois que vous liez dans un linge blanc; faites bouillir enſemble toutes ces légumes avec de l'eau pendant trois heures; paſſez enſuite ce bouillon dans un tamis, & mittonnez votre potage après avoir mis dans le bouillon le ſel qu'il lui faut; vous garnirez le potage avec les légumes qui ſont dans la marmite; ſi vous le voulez, vous vous reglerez à mettre plus ou moins de légumes, ſuivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la Vierge.

Vous vous ſervirez d'un bouillon ordinaire, comme il eſt expliqué au commencement de ce livre; vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine, pour le faire bouillir quelques bouillons ſur un fourneau, avec de la mie de pain de la groſſeur d'un œuf; prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & ſix jaunes d'œufs durs; quand le tout eſt bien pilé, mettez-y le bouillon où eſt la mie de pain, & paſſez le

Potages. tout dans une étamine, en y ajoutant un demi septier de crême, ou un poisson de lait : après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain mari, faites ensuite mitonner votre potage avec des croutes bien chapelées, & peu de bouillon ; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage sans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'issu d'agneau se fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'issu d'agneau à part avec du bouillon. Quand il est cuit, vous garnissez le bord du plat à potage de l'issu, & la tête dans le milieu. Ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

De la dissection des Viandes.

De la dissection des Viandes. L'Adresse de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne sauroit servir les bons morceaux, si on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la sçavoir couper dans son fil. La bonne façon est de servir peu à la fois ; par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli & rôti ; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

De la diff. en des viandes.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu ; la viande qui est auprès des os de la queuë est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au dessus du filet, que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince & en travers pour le servir ; la viande qui est de l'autre côté de l'os & audessus du filet, se coupe de même, & peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche & le gîte se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celles du bœuf, se coupent en travers & par tranches, du coté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau qui est une chair pleine de cartilages & courte, doit être bien cuit & se sert à la cuillier.

De la connoissance du bon Bœuf.

Le bœuf est bon toute l'année, les meilleurs sont ceux de Cotentin, de Normandie & d'Auvergne, il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi ; gras & bien couvert ; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au Printems & l'Automne, pour l'Eté un jour ou deux suivant les chaleurs, & l'exposition des vents où vous mettez la viande : il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection des Viandes.

De la dissection du Mouton.

Du rôt de biffe & gigot de mouton, ils se servent tous les deux de même, vous les coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet, le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure, le côté de la queue sur la croupe se coupe par éguilletes, & se sert pour un morceau délicat, la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le quarré se sert par cotelettes.

L'épaule se coupe par tranche dessus & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, vous la coupez par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau se dissequent de la même façon.

De la connoissance du bon Mouton.

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon accabit, laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison. Dans le Printems nous avons les gros moutons Flamands, les moutons de Reims & de Beauvais, l'Eté, les plus excellents sont les moutons de pâture, l'Automne & l'Hyver est le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, de Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Présalé, de Dieppe.

De la dissection du Veau.

De la dissection des viandes.

La longe ; vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir ; & ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment, dessous le rognon dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le quasi se coupe par petits morceaux avec ses petits os : il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau ; dans le cuisseau quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendre, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine ; après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendrons, c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

Le quarré se coupe par côtelettes, en prénant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule ; en dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix enveloppée de graisse que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reste de l'épaule dessus & dessous se coupe par tranches.

La tête de veau ; les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles, la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après.

De la dissection des Viandes.

Le chevreuil & le daim se servent & se coupent comme le veau.

De la connoissance du bon Veau.

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen, & de Montargis : pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois, plus petit, il n'a ni suc ni saveur : plus fort, il est sujet à être dur, & n'est point si délicat ; il faut le choisir blanc & gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement, d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût ; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil ; après qu'on leur a donné à boire du lait, & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du Cochon.

La hure qui se sert pour un entremets froid ; commence à se servir, en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues, le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le quarré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

De la dissection du Marcassin & du Cochon de lait.

La dissection se fait de même ; après qu'il est

servit sur la table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtes, les morceaux près du col sont des endroits très-délicats, l'épine du dos se coupe en deux ; le côté des côtes qui y reste attaché, se sert par petits morceaux. *De la dissection des viandes.*

De la dissection de la volaille & gibier.

Les principales parties de la volaille sont le col, les deux aîles, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse : les morceaux les plus honnêtes à presenter sont les aîles & après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à presenter.

La dissection se fait en prenant l'aîle de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche, en tirant l'aîle qui cede aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette, ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté ; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux : c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix & bécasses ; les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blans de l'estomac & les cuisses, de la bécasse la cuisse est la plus estimée.

De la dissection des Viandes.

Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche ; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oiseau de riviere & le canard se coupent sur l'estomac par éguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, ensuite vous levez les ailes, les cuisses & la carcasse.

Des lapreaux, le plus estimé est le filet : vous commencez à le fendre depuis le col en descendant le long de l'épine du dos, après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir, les petits filets du dedans sont excellens ; le reste se coupe à la volonté.

Les levraux se coupent & se servent de la même façon que les lapreaux.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

Du Bœuf.

EN expliquant les principales parties du Bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons basse boucherie : cette viande n'est d'usage que dans le bas Peuple, l'accommodage chez eux est force sel poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le gout insipide.

Voici ce qui est d'usage chez les Bourgeois & Gens qui tiennent bonne table, la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse la queux : *dans la cuisse nous avons* la culotte, la tranche, la piece ronde, le gite

à la noix, le cimier, la moelle : *après la cuisse sont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les trendrons de poitrine, les pallerons & le gros-bout. *Du Bœuf.*

De la Langue de Bœuf.

Elle se met cuire à la braise qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil ; ciboule, thim, laurier, basilic, cloux de girofle, oignons, racines, du bouillon que ce qu'il faut pour mouiller la viande, faites cuire à très-petit feu, quand elle est cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sausse comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre : Vous trouverez la sausse au Chapitre XV. Entrée.

Vous la mettez encore en miroton, quand elle est cuite à la braise comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-là en tranches, arrangez-là sur le plat que vous devez servir ; faites-là bouillir doucement dans une sausse, comme celle que je viens de dire, & la servez à courte sausse.

Langue de Bœuf en brezolle, & autres façons.

Faites la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau, ôtez ensuite la peau & la coupez en filets minces que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel gros poivre, huile fine, faites la cuire à très-petit feu ; quand elle commencera à bouillir, mettez y un verre de vin blanc ; quand elle est cuite, dégraissez- Entrée.

Du Bœuf

la, & y mettez un peu de coulis, & en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettez un jus de citron. *La langue se met encore* avec un ragout de concombre & diverses autres légumes, & à plusieurs sausses différentes, comme ravigotte, petite sausse. L'on en fait des paupiettes; on les sert pour entremets froids, quand elles sont fourrées, salées, fumées, & sechées.

Langues de Bœuf en paupiettes.

Entrée & hors-d'œuvre

Otez le cornet à une langue de bœuf & la faites blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante, mettez la ensuite cuire dans la marmite à la piece de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever; elle ne gatera pas votre bouillon, ôtez en la peau & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur & longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de gaudiveau ou autre farce de viande de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans de l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite & les embrochez dans un hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche, quand elles seront presque cuites, jettez de la mie de pain sur les bardes, faires prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les servirez avec une sausse piquante dessous, que vous trouverez a l'article des sausses.

Langue de Bœuf au gratin.

Entrée & hors d'œuvre

Prenez une langue de bœuf & la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir: quand elle sera cuite, ôtez-en la peau & la

mettez refroidir, coupez la en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalottes, capres & un anchois, prenez une demi poignée de mie de pain que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, & le restant de vos petites herbes dessus, arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par dessus, mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon, & un demi verre de vin, faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sausse.

Du Bœuf.

Langue de Bœuf à la persillade.

Entrée & hors-d'œuvre

Faites la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante : ensuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piece de bœuf quand elle est cuite vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de moitié dans sa longeur pour l'ouvrir en deux sans la séparer, servez la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, & persil haché.

Cervelles de Bœuf de plusieurs façons.

Elle se fait cuire à la braise; faites avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite, vous la retirez de sa braise, & la servez avec une petite sausse appétissante que vous trouverez au Chapitre des sausses,

Du Bœuf.

ou avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Elle se sert encore frite, pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, persil, ciboule, thim, laurier, basilic, faites la frire après l'avoir égouttée & farinée : servez garnie de persil frit.

Hors d'œuvre

Palais de Bœuf en menus droits & autres façons.

Hors d'œuvre

Il faut trois palais de bœuf pour un plat ; les bien nettoyer & les faire cuire dans l'eau ; vous les épluchez ensuite de leurs peaux ôtez-en tout le noir, & les coupez par filets : passez de l'ognon sur le feu avec un morceau de beurre ; quand il est à moitié cuit, mettez y les palais, & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût. Quand il est bien dégraissé, & la sausse assez réduite, mettez y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; trempez les bien dans la marinade, & les pannez avec de la mie de pain : faites les griller, & servez dessous une sausse claire & piquante, ou sans sausse.

Palais de bœuf mariné.

Hors-d'œuvre

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau ; après les avoir épluchés vous les couperez de la longueur & largeur du doigt : faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle ; faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures : retirez

les, enſuite pour les faire égouter, eſſuyez les, & les farinez, faites les frire, & ſervez avec du perſil frit. *Du Bœuf.*

Alumettes de palais de bœuf.

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau; après les avoir épluchés coupez les comme des alumettes, & les faites mariner avec du citron, du vinaigre, un peu de ſel, perſil en branche, ciboule entiere : quand ils ont pris goût, mettez les égouter & les trempez dans une pâte faite de cette façon. Mettez dans une caſſerole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de ſel fin, & délayez petit à petit, avec de la bierre juſqu'à ce que votre pâte ait la conſiſtence d'une crême double : trempez dedans vos palais de bœuf & les faites frire de belle couleur : ſervez le plus chaud que vous pourrez. *Hors-d'œuvre*

Croquette de palais de bœuf

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez les, & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longeur; faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure, en les faiſant migoter ſur un petit feu avec du bouillon, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre; enſuite mettez les égoutter, & refroidir, mettez deſſus chaque morceau de la farce de viande, aſſaiſonnée de bon goût, de l'épaiſſeur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf, pour les tremper enſuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi ſeptier de vin blanc, du ſel fin Il faut que la pâte file en la verſant de la cuillier, ſans être trop claire, faites les frire : ſervez garnis de perſil frit. *Hors-d'œuvre*

Du Bœuf.

Gras double à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre

Prenez du gras-double cuit à l'eau ; après l'avoir bien néttoyé, coupez le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graiſſe du derriere du pot ou du beurre frais fondu ; faites tenir tout l'aſſaiſonnement au gras-double panné de mie de pain, & le faites griller : ſervez avec une ſauſſe au vinaigre.

Gras-double à la ſauſſe Robert.

Hors-d'œuvre

Coupez de l'oignon en dez que vous paſſez ſur le feu avec un peu de beurre ; quand il eſt à moitié cuit ; mettez y du gras double cuit à l'eau & coupé en carré, aſſaiſonné de ſel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ; laiſſez bouillir une demi-heure : en ſervant mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la Payſanne.

Entrée.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, perſil, ciboules hachés, fines épices, une feuille de laurier : prenez une terrine faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'aſſaiſonnement, & à la fin une cuillerée d'eau de vie & deux cuillerées d'eau : faites cuire ſur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode après avoir bien bouché la terrine : quand il eſt cuit, dégraiſſez ſi vous le jugez à propos, & ſervez dans la terrine,

La terrine à la coüene ſe fait de la même façon à cette différence qu'à la place de pe-

tit lard vous prenez de la couene de lard le plus nouveau, qui ne ſente rien, que vous nettoyez, dégraiſſez, & vous ſervez de même. *Du Bœuf.*

Rognon de bœuf à la Bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre

Coupez le par filets minces, faites le paſſer ſur le feu avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; quand il eſt cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laiſſez plus bouillir, crainte qu'il ne ſe racorniſſe.

Vous ſervez encore le rognon de bœuf cuit à la braiſe avec une ſauſſe piquante ou une ſauſſe à l'échalotte.

Uſage de la graiſſe de Bœuf.

La graiſſe ſert à faire toutes ſortes de farces, & à nourir des braiſes & cuire des cardons d'Epagne.

Queue de Bœuf en hauchepot, & autres façons.

Entrée.

Pour faire un hauchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de ſel; il faut cinq heures de cuiſſon. A la moitié de la cuiſſon, vous y mettrez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement; quand le tout eſt cuit, retirez le ſur un linge & l'eſſuyez, pour qu'il ne reſte point de graiſſe; arrangez enſuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à ſervir ſur table, dégraiſſez la ſauſſe où a cuit la viande, mette-y un peu de coulis, & faites réduire

Du Bœuf. sur le feu ; si la sausse est trop longue, prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, & servez dessus la viande & légume ; vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légume à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légume, & mettre à la place différentes sausses ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 30.

Queue de Bœuf en matelotte.

Entrée. Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante, retirez la dans l'eau fraiche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement ; lorsqu'elle sera à moitie cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine, mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la premiere peau ; mettez un demi-septier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thim, du basilic, deux cloux de girofles, sel, poivre ; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue & les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser ; mettez dans la sausse un anchois haché, deux pincées de capres entiers, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au-dessus mettez y sept ou huit

morceaux de pain coupé, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre étant prêt à servir : arrosez le tout avec la sausse qui doit être courte. *Du Bœuf.*

Il faut cinq heures pour la cuisson de la queue de Bœuf.

Queue de Bœuf à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet : faites la cuire dans la marmite à la piece de bœuf, quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalottes, une pointe d'ail, le tout hâché très fin, faites tenir la marinade après la queue en la pannant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sausse.

Culotte de Bœuf de plusieurs façons.

Hors-d'œuvre

La culotte est la piece la plus estimée du bœuf, elle sert à faire d'excellens potages & fait honneur sur une table pour une piece de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmitte, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sausse faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout hâché & assaisonné de bon goût, d'autres la servent encore garnie de petits pâtés: voilà les façons les plus communes, celles qui sont les plus recherchées & le moins pratiquées sont celles qui suivent.

Du Bœuf.

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

Grosse Entrée.

Vous prenez une belle culotte que vous désossez, ficelez-là & la faite cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Holande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges; quand la piece de bœuf est cuite, retirez la pour la bien essuyer de la graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & les oignons autour, & servez dessus une bonne sausse de belle couleur *en la faisant cuire de cette façon à la braise*, vous la pouvez diversifier de différents ragouts ou de différentes sausses, suivant le goût du Maître.

Culotte de Bœuf à la Cardinale.

Gros Entre-mets froids.

Désossez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons que vous maniez avec des fines épices & du sel fin, lardez en partout la piece de bœuf sans toucher au-dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi quarteron de salpêtre pulvérisé, & en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans un terrine avec une once de geniévre un peu concassé, trois feuilles de laurier, un peu de thim & basilic, une livre de sel, couvrez la terrine & y laissez la viande pendant huit jours; lorsqu'elle a pris sel, lavez là avec de l'eau chaude, mettez quelque barde de lard sur le dessus de la culotte du côté qu'elle est couverte de graisse, enveloppez-la dans un torchon blanc &

la

la ficelez, faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thim, quatre ou cinq cloux de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule; quand elle est cuite vous l'ôtez du feu & la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait froide, vous pouvez faire la même chose avec un aloyau. *Du Bœuf.*

Culotte de Bœuf à l'Angloise.

Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos, prenez ce que vous voulez & le ficelez, mettez-le dans une marmitte proportionnée à sa grandeur avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, faites cuire à petit feu & court-bouillon; à moitié de la cuisson vous y mettrez des petits choux préparés de cette façon, prenez un gros choux, ôtez en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez fort sans casser les feuilles, enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de gaudiveau ou d'autre farce de viande, mettez trois ou quatre feuilles à mesure que vous y avez mis de la farce l'une sur l'autre pour en former des petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les & les mettez cuire avec le bœuf: la cuisson *Grosse Entrée.*

faite, égoutez le tout & l'essuyez de sa graisse, dressez le bœuf dans le plat, coupez chaque chou par la moitié & les arrangez autour du bœuf en mettant dehors le côté coupé ; pour la sausse vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites la réduire sur le feu au point d'une sausse. Servez sur la viande les choux.

Culotte de Bœuf au four.

Grosse Entrée. Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos, desossez-la si vous voulez, & la lardez avec du gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, mettez la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou six heures suivant sa grosseur, & la servirez avec sa sausse bien dégraissée, vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Usage de la tranche de Bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellens potages. L'on fait aussi avec des pâtés à la ciboulette, & sert à garnir des braizes.

Bœuf à la Royale ou à la Mode.

Lardez la tranche de bœuf avec du gros lard manié de persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre. Faites cuire cinq ou six heures à petit feu, dans son jus à moitié de la cuisson vous y mettez une cuillere à bouche d'eau de vie quand il est cuit, & courte sausse, vous le servez chaud ou froid.

Pour le mieux, faites le cuire dans un vaisseau de terre bien couvert & juste à sa grandeur.

Du Bœuf.

Saucissons de tranches de Bœuf.

Entrée ou Entremets froid.

Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains, & épais de deux doigts, coupez-le en deux en le laissant dans sa même largeur, battez-le pour l'aplatir encore, ensuite vous rafraîchissez les bords en les coupant un peu pour les rendre égaux, servez vous de ces rognures pour les hacher avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalottes, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, liez cette farce de quatre jaune d'œufs, & la mettez sur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de saucisson; ficelez-les & les faites cuire dans une casserole proportionnée à leur grandeur avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, un oignon piqué de deux cloux de girofle, une carotte, un panais, faites cuire à petit feu, ensuite vous passez la cuisson au tamis & la dégraissez, faites la réduire au point d'une sausse sans être de haut goût, servez-la sur les saucissons; vous pouvez encore les servir avec tel ragout de légume que vous jugez à propos, si vous voulez les servir froids pour entremets; faites réduire la sausse en la laissant bouillir avec les saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque que de la graisse, laissez refroidir avec ce qui reste, & les servez sur une serviette.

Usage de la piece ronde.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

Du Bœuf.

Usage du gîte à la noix.

Il sert au même usage que la tranche de bœuf, voyez ci devant tranche de bœuf.

Usage de la moelle de Bœuf.

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes & crême à la moelle, à nourrir des cardons & autres legumes.

Aloyaux de plusieurs façons.

Grosse Entrée. L'on le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche, & se sert dans son jus, ou si vous voulez pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces, mettez-le dans une casserole avec une sausse faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & passé avec un peu de beurre, & mouillé avec bon coulis, quand vous avez dégraissé la sausse & assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau, faites chauffer sans qu'il bouille, & servez sur l'aloyau.

Entrée. Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme comcombre, céleri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sausse, même ragoût.

Usage du trumeau & des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine & panné avec de la mie de pain, pour le mieux, faites les cuire à la braise, que vous faites

comme pour la langue de bœuf, page 39. & servez dessus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos, elles servent aussi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé. Du Bœuf.

Charbonnées de Bœuf en papillotes.

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez proprement & la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel & du poivre; quand elle sera cuite, faites réduire la sausse qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre : mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote; graissez-la en dehors, & la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée; faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Usage de la poitrine de Bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine sont les pieces les plus estimées après la culotte pour servir sur une table; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. *Voyez ci-devant culotte de bœuf.*

Tendrons de Bœuf à l'Allemande.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux; faites les blanchir un instant à l'eau bouillante. Faites aussi blanchir Entrée

Du Bœuf. un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou; mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de thim, basilic, une heure après vous y mettrez le chou coupé en trois morceaux bien pressé & ficelé, avec quatre oignons entiers; & lorsque le tout sera presque cuit, vous mettrez quatre saucisses, un peu de sel, & gros poivre: achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sausse. Mettez égouter la viande & les légumes; essuyez-les de leurs graisses avec un linge; dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les saucisses par dessus; passez la sausse au tamis, & la dégraissez. Servez sur le ragoût. Il faut cinq ou six heures pour la cuisson des tendrons de bœuf.

Bœuf en miroton.

Hors d'œuvre. Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmitte, si vous en avez de la veille, il sera aussi bon coupez par tranches fort minces. Prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond deux cuillerez de coulis, persil, ciboule capres, anchoix, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranche de bœuf, & les assaisonnez par dessus comme vous avez fait dessous; couvrez votre plat, & le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demie heure, & servez à courte sausse.

Bœuf au four.

Entrée ou Entremets froid. Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf, que vous hachez avec la moitié moins

de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre; coupez en petits dez, persil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau de vie, quatre jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard; mettez y la viande dessus bien serrée; couvrez avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre; mettez cuir au four pendant trois ou quatre heures. Si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraisserez la sausse; pour entremets, laissez le refroidir dans sa cuisson.

Du Bœuf.

Hachis de Bœuf.

Hors-d'œuvre.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons, & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Mettez y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée; mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre; laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, & qu'il n'y ait plus de sausse; mettez y du bœuf haché; faites le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon: en servant mettez y une cuillerée de moutarde ou un filet de vinaigre.



Du Mouton.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

LEs parties du mouton qui ſont les plus en uſage dans la cuiſine, ſont :

Le gigot.
Le carré.
L'épaule.
Le colet, ou bout-ſaigneux
Les rôts de biſſe.
La poitrine.
Le filet.
La langue.
Les rognons.
Les pieds.
Les rognons extérieurs appellés animelles.
La queue.

Rôt de biſſe de mouton de pluſieurs façons.

Il ſe met entier à la broche, piqué de petit lard, ſervi dans ſon jus pour piéce de milieu. *Il ſe met auſſi à la ſainte Menehoult ;* pour lors vous le faites cuire à la braiſe que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 39. Quand il eſt cuit, vous le pannez & lui faites prendre couleur au four, & ſervez deſſous une bonne ſauſſe, vous pouvez auſſi quand il eſt bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

On le ſert encore cuit à la braiſe, & déguiſé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes ſauſſes.

Gigot de mouton à la Périgord.

Entrée. Le gigot de mouton qui fait une partie du rôt

de biffe, fe prépare auffi de la même façon & fe diverfifie davantage, *comme à la Périgord;* pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons; vous coupez auffi du lard de la même façon que vous remuez enfemble avec fel & fines épices, perfil, ciboule, une pointe d'ail, hachez le tout. Lardez par tout votre gigot de vos truffes & lards, envelopez-le pendant deux jours dans du papier de façon qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire cinq heures, à petit feu dans une cafferole, dans fon jus enveloppé de tranches de veau & de lard. Quand il eft cuit, dégraiffez la fauffe où il a cuit; ajoutez-y une cuillerée de coulis & fervez.

Du Mouton.

Gigot de mouton aux légumes glacés.

Entrée.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de fa graiffe & du bout du manche: ficelez-le & le mettez dans une marmitte avec bon bouillon. Prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, fi gros oignons, trois pieds de céleri, fix navets: faites blanchir le tout enfemble un demi-quart d'heure, retirez-le enfuite dans l'eau fraîche, preffez le tout pour qu'il ne refte point d'eau, ficelez le chou & céleri, mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot, affaifonnez le gigot & y mettez très-peu de fel; quand le tout eft cuit, retirez le gigot & les légumes fur un plat, effuyez la graiffe qui refte après avec un linge blanc, dreffez le gigot fur le plat que vous devez fervir, les légumes autour: vous prenez enfuite le bouillon qui a fervi à cuire votre gigot, dégraiffez-le & le paffez au tamis, faites-le réduire à deux cuillerées, c'eft ce qui fait votre glace: mettez là légerement fur le gigot & les légumes pour les glacer également: enfuite vous

Du Mouton.

mettrez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sausse au tamis pour être plus claire, assaisonnez-là d'un bon goût, & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la persillade.

Entrée.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez; faites-le cuire cinq heures avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni, quand le gigot est cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache; quand il ne reste plus de sausse dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un coulis clair pour d tacher ce qui reste: vous avez tout prêt une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez le & le hachez très-fin: mettez le persil dans votre sausse, & l'assaisonnez de bon goût, servez la dessus le gigot.

Gigot de Mouton à la poëlle.

Entrée.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignons, un pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons; mettez y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, & faites cuire à

très-petit feu dans ſon jus : à la moitié de la cuiſſon, vous y mettrez un verre de vin blanc ; quand il ſera cuit, vous dégraiſſerez la ſauſſe, ſi vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, & ſervirez à courte ſauſſe.

Du Mouton.

Gigot de Mouton à la Génoiſe.

Entrée

Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau ſans la détacher du manche ; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braiſe ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'eſtragon blanchi, du lard, le tout aſſaiſſonné légerement, & quelques filets d'anchois ; remettez la peau par-deſſus, de façon qu'il n'y paroiſſe point ; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne ſe retire en cuiſant : faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, ſervez avec une ſauſſe où vous mettrez un peu d'échalote.

Gigot de Mouton à l'eau.

Entrée.

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne ſoit pas ſi long, lardez la chair ſi vous le voulez avec du lard & quelques filets d'anchois ſi vous le laiſſez ſans le larder, vous mettrez un peu plus de ſel dans la cuiſſon, ficelez-le & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon ; faites bouillir & écumer, enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, une demie gouſſe d'ail, trois échalotes, deux cloux de girofle, deux oignons, une carotte & un panais quand le gigot ſera cuit, paſſez-en le bouillon dans un tamis & le dégraiſſez, mettez le ſur le feu pour le laiſſer

Du Mouton.

réduire jusqu'à ce qu'il soit en glace comme un fricandeau, mettez cette glace par-dessus le gigot, après vous mettez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste; si vous avez un peu de coulis vous en mettrez en la place de bouillon; vous la servirez dessous le gigot après l'avoir passé au tamis.

Gigot à l'Angloise.

Entrée.

Coupez-en un peu le manche & la peau sur l'os du joint pour pouvoir plier le manche sans defigurer le gigot, lardez le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot & le mettez dans une marmitte juste à sa grandeur avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une bonne gousse d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre; lorsqu'il est cuit mettez-le égouter & l'essuyez de sa graisse avec un linge, servez-le avec une sausse faite de cette façon: mettez dans une casserole un verre de bouillon & presqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalotte, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Gigot aux Choux-fleurs.

Entrée.

Faites le cuire de la même façon que le précédent, après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettrez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante & les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & de sel, lorsqu'ils sont cuits & bien égoutés, vous les arrangez

bien proprement autour du gigot la fleur en haut, mettez par-dessus une bonne sausse faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites la lier sur le feu, en servant vous y mettrez un petit filet de vinaigre. *Du Mouton.*

Gigot aux Choux-fleurs glacés de Parmesan.

Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que le précédent, à cette différence qu'il faut moins de sel; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sausse de la même que la précédente, couvrez la sausse avec du parmesan rapé, arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sausse, & sur la sausse mettez-y du parmesan, mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sausse. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, & égoutez la graisse qui se trouve au-dessus de la sausse. Entrée.

Gigot aux Cornichons.

Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, deux oignons, deux carottes, un panais, sel, poivre, quand il est cuit, passez la sausse au tamis & la dégraissez, faites la réduire en glace, mettez-la partout dessus le gigot & servez dessous un ragoût de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux suivant leur Entrée

Du Mouton.

grosseur, ratissez-les un peu & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une sausse liée.

Gigot à la Régence.

Entrée, ou Entremets froids.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux, lardez chaque morceau de gros lard assaisonnés de sel, fines épices, fines herbes hachées, faites-le cuire de la même façon que le bœuf à la Royale que vous trouverez à la page cinquante, vous le servirez chaud pour entrée ou froid pour entremets.

Gigot à la Royale.

Entrée.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux-fleurs, & servirez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans de l'eau tiede un ris de veau, & le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, & le coupez en gros dez; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi gousse d'ail, ensuite vous y mettrez une pincée de farine: mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faires cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre, la cuisson presque faite, vous le dégraissez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche pour ôter la petite peau qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouilli un demi quart d'heure

dans le ragoût, ajoutez y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus ; pour les petits œufs comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon; faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi pincée de sel, pillez-les, & y ajoutez un jaune d'œuf cru ; lorsqu'ils sont bien mêlées ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine, roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très petits morceaux égaux, roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette, vous les mettrez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant, retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égouter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée; & quand il est seul, on le sert pour entremets.

Du Mouton.

Gigot à la Mailly.

Entrée.

Il se sert en desossant le gigot à la réserve du manche, ensuite vous faites des trous par-tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon ; coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dez, assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboules hachés, thim, laurier, basilic en poudre, maniez le tout ensemble & le faites entrer par-tout dans le gigot, ensuite vous le ficelez & le mettez

Du Mouton.

dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais, faites le cuire à petit feu bien étouffé; pendant cinq heures; lorsqu'il est cuit vous dégraissez la sausse & la passez au tamis, faites la réduire sur le feu si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la Sultanne.

Entrée.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, ajoutez-y persil, ciboules hachés, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de vie, sel, poivre, faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites le cuire à la broche enveloppé de papier, lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sausse faite de cette façon: mettez dans une casserole un demi septier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demie feuille de laurier, thim, basilic, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une carrote, la moitié d'un panais, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sausse soit réduite à moitié, passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché, & une pincée de persil blanchi haché très fin; gros comme une noix de beurre manié de farine, faites lier sur le feu, & servez sur le gigot.

Gigot Panaché.

Entrée.

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons,

ficelez-le & le mettez dans une marmitte juste à sa grandeur avec un demi-septier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois cloux de girofle, une gousse d'ail, thim, laurier, basilic, faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures; ensuite vous passez une partie de sa sausse au tamis, dégraissez-la, & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi, ajoutez y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez y un petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la sausse sur le feu, & servez sur le gigot.

Du Mouton.

Du carré de Mouton.

Côtelettes de Mouton grillées.

Entrée.

Coupez un carré de mouton en côtelettes un peu épaisses; coupez un peu le bout des côtes, pour qu'elles ne soient pas si longues; parez le bout, & trempez les côtelettes dans du beurre frais fondu ou de la bonne huile; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché. Faites tenir après les côtelettes le plus d'assaisonnement que vous pourrez, & les pannez de mie de pain fine. Faites-les cuire à petit feu sur le gril; en cuisant vous les arrosez avec le restant de l'assaisonnement pour qu'elles ne soient pas séches, & qu'elles soient d'une belle couleur dorée: vous les servez sans sausse, ou bien avec un jus clair où il y a un peu de verjus, sel, gros poivre.

Du Mouton.

Carré de Mouton en terrine à l'Angloise, aux lentilles.

Entrée.

Il faut le couper en côtelettes, faites les cuire avec du bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens, si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu: vous prenez après une terrine propre à servir sur table, & qui souffre le feu: vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté, mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure: quand vous êtes prêts à servir, mettez dedans le reste du coulis.

Côtelettes de Mouton en robe de chambre.

Entrée.

Faites les cuire avec du bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni, quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon & le passez au tamis: faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir: prenez de la ruelle de veau, graisse de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez la farce avec de la crême; enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere & les pannez de mie de pain, faites-les cuire au four. Quand

elles font de belle couleur, mettez-les égouter de leur graisse, & servez dessous une bonne sausse claire. *Du Mouton.*

Côtelettes de Mouton au basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre & les finissez de même : pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême, quand elles seront bien enveloppées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit : dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat. Entrée.

Carré de Mouton au persil.

Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets, piquez tout le quarré avec du persil en branches & bien verd, faites-le cuire à la broche, lorsque le persil est bien sec, vous avez du saindoux chaud & l'arrosez avec, vous continuez de l'arroser de tems en tems jusqu'à ce que le carré soit cuit ; mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes hachées sel, gros poivre. Faites chauffer & servez dessous le carré. Entrée.

Carré de Mouton à la conti.

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux Entrée.

Du Mouton.

anchois lavés, coupez-les en lardons & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes persil, ciboules hachées, une demi feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu pendant trois heures, lorsqu'il est cuit, dégraissez la sausse & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la sausse sur le feu, & la servez sur le carré.

Côtelettes de Mouton à la purée de navets.

Entrée. Ayez huit ou douze navets suivant leur grosseur qu'ils soient tendres, après les avoir ratissés & lavés, coupez les en petits morceaux, faites-les blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante, quand ils seront égoutés, mettez les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés, alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalottes hachées, mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que les navets soient en marmelade épaisse, vous les passez au travers d'une passoire; pendant qu'ils cuisent vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse du derriere de la marmitte, ou un peu d'huile, faites les griller en les arrosant avec le restant de la marinade; servez sur la purée des navets.

Côtelettes de Mouton à la mariniere.

Du Mouton.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes & épaisses ; mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon ; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs ; faites-les bouillir à petit feu ; une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sarriette & du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre ; lorsque les côtelettes sont cuites & qu'il reste peu de sausse, vous dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, les oignons autour, & les filets de racines & de lard sur les côtelettes.

Côtelettes de Mouton à la plucheverte.

Entrée

Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux échalotes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux cloux de girofle, une demi feuille de laurier, un peu de thim & basilic, passez-les sur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sausse & que les côtelettes soient cuites, alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir, passez la sausse au tamis & la

Du Mouton.

dégraiſſez ; remettez la ſur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y auſſi une bonne pincée de perſil blanchi à l'eau bouillante bien preſſez & haché tres-fin, avec une demi cuillerée de verjus, tournez-la juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauſſe blanche, ſervez ſur les côtelettes.

Haricot de Mouton.

Entrée. Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux de la largeur de deux doigts & un peu plus longs, faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuillier à bouche de farine, faites-le rouſſir ſur un petit feu en le tournant toujours avec une cuillier juſqu'à ce qu'il ſoit de couleur de canelle bien foncée, enſuite vous y mettez la viande & la paſſez cinq ou ſix tours ſur le feu en la retournant de tems en tems, après vous y mettez du bouillon, ſi vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau un peu chaude, mettez-en peu à la fois pour que le roux ſe puiſſe bien délayer en remuant toujours avec la cuillier juſqu'à ce que vous ayez mis le tout ; aſſaiſonnez votre viande avec du ſel, & du poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois cloux de girofle, une gouſſe d'ail ; faites cuire à petit feu, à moitié de la cuiſſon panchez votre caſſerole pour que la graiſſe vienne deſſus, ôtez la avec une cuillier, & n'en laiſſez que le moins que vous pouvez. ayez des navets bien ratiſſés & lavés que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande & faites-les cuire enſemble ; les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet, panchez encore la caſſerole

pour ôter la graisse qui reste; si la sausse étoit trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double, dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, arrosez le tout avec la sausse. *Du Mouton.*

Haricot de Mouton distingué.

Entrée. Il faut prendre un quarré de mouton, coupez les côtes doubles pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte, coupez les très-courtes & les parez proprement, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi feuille de laurier, peu de thim & basilic, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes; faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre, lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis; vos cotelettes étant cuites, dégraissez-en la sausse & la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets, ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites le réduire au point d'une sausse, dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par dessus.

Carré & gigot de mouton aux concombres.

Entrée. Ayez un carré de mouton mortifié que vous

Du Mouton.

parez proprement, c'est-à dire, de lever la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes, piquez le dessus du filet avec du lard fin, vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune, prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dez, faites les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir tout l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon; passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuillier jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, vous y mettez une pincée de farine, & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus vous les colorerez d'avantage en les passant, faites les cuire à petit feu & les dégraissez quand elles sont cuites, ajoutez y un peu de coulis pour les lier, & si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller; votre ragoût étant fini vous le servez dessous le carré de mouton; si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces, & les faites mariner & cuire de la même façon que ci dessus, le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche que l'on a deservi de la table, coupez-le en filets très-minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir; vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même

toutes

toutes ſortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Du Mouton.

Carré de Mouton en crêpine.

Entrée.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons ſuivant qu'ils ſont gros, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre en les remuant ſouvent avec une cuillier juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits à fort fait, coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de ſel, & du gros poivre; lorſqu'elles ſont cuites, faites réduire la ſauſſe juſqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez ſur un plat, égoutez la graiſſe qui eſt dans la caſſerole, & mettez dans la même caſſerole un demi-verre de bouillon pour en détacher tout ce qui tient après: paſſez cette petite ſauſſe dans un tamis pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs, faites-les lier ſur le feu ſans bouillir de crainte qu'ils ne tournent, vous prenez de la crêpine que vous avez mis dans l'eau, preſſez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes, mettez ſur chaque morceau de crêpine une côtelette avec de l'oignon tout autour de la côtelette, enveloppez le tout avec la crépine, & ſoudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez enſuite partout dans l'œuf battu pour les panner de mie de pain, arrangez-les ſur un plat qui aille au feu, arroſez tout le deſſus avec de la bonne graiſſe, ou de l'huile d'olive, mettez les au four ou deſſous un couvercle de tourtiere juſqu'à ce qu'elles ayent pris une belle couleur dorée, que vous les retirez ſur un linge pour

Du Mouton.

les égouter de leur graiſſe ; ſervez avec une ſauſſe de cette façon. Mettez dans une caſſerole un demi verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, ſel, gros poivre, faites-la bouillir & réduire à moitié ; ſervez deſſous les côtelettes.

Côtelettes de Mouton à la poële.

Entrée.

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, paſſez-les ſur un petit feu en les retournant de tems en tems juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait cuites, retirez-les de la caſſerole pour les égouter de leur graiſſe, vous laiſſerez environ une demi cuillerée à bouche de graiſſe dans la même caſſerole, & y mettez avec un verre de bouillon, de l'échalotte hachée, ſel, gros poivre, faites bouillir pour détacher ce qui tient après la caſſerole, enſuite vous y mettrez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu ſans bouillir, en ſervant mettez-y un peu de muſcade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de Mouton au gratin.

Entrée

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ou du beurre, perſil, ciboule, deux échalottes, le tout haché, paſſez les ſur le feu & les mouillez avec du bouillon, aſſaiſonné de ſel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, lorſqu'elles ſont cuites, dégraiſſez la ſauſſe & y mettez un peu de coulis pour la lier, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-y

par-tout dans le fond de l'épaiſſeur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : Prenez une poignée de mie de pain paſſée à la paſſoire que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de perſil, ciboule hachés très-fin, peu de ſel, mettez votre plat ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que votre gratin ſoit bien attaché après le plat, égoutez-en le beurre qu'il y a de trop, & ſervez deſſus votre ragoût de côtelettes ; vous pouvez ſervir de cette façon pluſieurs ſortes de ragoûts. *Du Mouton.*

Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote.

Laiſſez votre carré entier ſi vous le jugez à propos, ſi non vous le couperez en côtelettes, la façon eſt toujours la même ; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez la avec du bouilllon, mettez y un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, faites cuire à petit feu ; lorſqu'il eſt dégraiſſé, prenez de la même ſauſſe que vous mettez ſur une aſſiette, délayez y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes, mettez cette liaiſon dans la caſſerole ou eſt le carré ou cô elettes, faites-les lier ſur le feu ſans qu'il bouille, dreſſez votre viande dans le plat que vous devez ſervir & la ſauſſe par-deſſus, les herbes à ravigotes ſont toutes de fournitures de ſalade comme cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, creſſon à la noix, civette, vous en mettez de chacune ſuivant leur force, il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir *Entrée.*

Du Mouton.

un demi-quart d'heure dans de l'eau ; retirez-les à l'eau fraiche, pressez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

Epaule de Mouton en ballon.

Entrée. Désossez-la & l'arrondissez ; faites-la tenir à force de ficelle. Vous la mettez après cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 39. bien assaisonnée. Quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot & carré.

Epaule de Mouton à la turque.

Entrée. Mettez cuire quatre heures une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, deux oignons, quelques racines, un peu de sel & poivre. Quand elle est cuite, prenez un carteron de ris que vous lavez, & mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser. Quand le ris est cuit & bien épais, mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir ; coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du ris ; couvrez tout le dessus de l'épaule avec du ris, & sur le ris vous y mettrez du fromage de gruyere rapé. Faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un bon feu dessus ; servez avec une sausse d'un coulis clair.

Epaule de Mouton au four.

Entrée. Lardez si vous voulez une épaule de mou-

ton avec du petit lard; mettez dans le fond d'une terrine, proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais & une carotte coupée en zestes, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi feuille de laurier & quelques feuilles de basilic, environ un bon demi-septier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, sel, poivre. Si l'épaule est lardée de petit lard vous y mettrez moins de sel; mettez l'épaule dessus, & la faites cuire au four. Quand elle sera cuite, vous en passerez la sausse au tamis, & en presserez fort les légumes pour qu'elles fassent une petite purée claire pour lier la sausse: dégraissez cette sausse, & la servez dessus l'épaule.

Du Mouton.

Epaule de Mouton à la sainte menehoult.

Entrée.

Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, oignons, racines, sel, poivre. Quand elle est cuite vous l'ôtez de sa cuisson & l'égoutez; dressez-la sur le plat que vous devez servir; mettez dessus une sausse bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs: faites la lier sur le feu, & la versez dessus l'épaule. Pannez-la de mie de pain; arrosez doucement la mie de pain avec du dégraissis de la cuisson de l'épaule; faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus, ensuite vous égoutterez la graisse qui est dans le plat. Essuyez

Du Mouton.

les bords & servez dessous une sausse claire à l'échalotte, ou simplement un peu de jus avec du sel & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sausse que vous mettez sur l'épaule, prenez de la cuisson que vous dégraissez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre.

Epaule de Mouton à la roussie.

Entrée.

Ayez deux poignées de persil en branche sans ôter les queues & bien verd; lardez en tout le dessus de l'épaule, qu'elle soit bien couverte; mettez-la à la broche. Quand le persil sera échauffé, vous avez du sain-doux chaud que vous versez légerement sur le persil avec une cuillier, & en mettez de tems en tems jusqu'à ce que l'épaule soit cuite. Pour la servir vous hacherez deux échalottes que vous mettrez dans un peu de jus avec sel, gros poivre: faites chauffer, dressez la sausse dessous l'épaule.

Hachis de Mouton couvert.

Entrée.

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche; hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalottes; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée. Mouillez avec deux verres de bon bouillon; ajoutez-y une pincée de persil haché; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure. Après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche; levez-en toute la chair sans toucher à la peau & à tout

le deſſus, parce qu'il faut qu'elle paroiſſe comme entiere. Prenez la chair que vous avez enlevée ; hachez-la très-fin, & la mettez avec l'oignon ; faites chauffer ſans bouillir. Aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, arroſez le deſſus de l'épaule avec de la graiſſe ou du beurre ; pannez avec de la mie de pain ; faites lui prendre une belle couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus : dreſſez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

Du Mouton.

Epaule de Mouton à l'eau.

Pour la mettre vous la laiſſerez dans ſon naturel ; après lui avoir caſſé les os, faites la cuire avec du bouillon & un bouquet garni. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez le bouillon & le faites réduire en glace ; remettez dedans l'épaule pour la glacer ; mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reſte à la caſſerole, & ſervez cette ſauſſe deſſous l'épaule. Entrée.

Epaule de Mouton de pluſieurs façons.

Elle ſe ſert cuite à la broche avec ſauſſe à la ciboulette, ſauſſe à l'échalotte, ragoût de chicorée, ragoût de laitue : *Voyez au Chapitre des Ragoûts.* Entrée.

Epaule de Mouton en crouſtade.

Caſſez-en les os par deſſous avec le dos du couperet ; faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de ſel. Quand elle eſt cuite, retirez l'épaule de ſa cuiſſon pour en dégraiſſer la ſauſſe ; faites-la réduire en glace, & glacez avec tout le deſſus de l'é- Entrée.

Du Mouton

paule, & la mettez refroidir. Mettez ensuite du bouillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste; mettez y après un peu de coulis, & passez cette sausse au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez. Vous prenez ensuite l'épaule de mouton que vous mettez sur une tourtiere, & la couvrez par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe de chambre, pag. 66. Vous pannez ensuite tout le dessus de la farce, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Quand elle est cuite & d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse; mettez-la sur le plat que vous devez servir, & la sausse dessous.

Saucisson d'une épaule de Mouton.

Entrée.

Désossez à forfait une épaule de mouton; étendez-la le plus que vous pourrez: mettez dessus une farce de godiveau de l'épaisseur d'un petit écu, & sur cette farce arrangez dessus des cornichons & du jambon coupés en filets. Remettez un peu de farce dessus seulement pour les faire tenir; roulez l'épaule, & l'enveloppez bien serrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, oignons, carottes, panais, sel, poivre. La cuisson faite, dégraissez la sausse, & la passez au tamis; faites-la réduire, si elle est trop longue; mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier: servez sur l'épaule.

Du bout-ſaigneux de Mouton ou collet.

Du Mouton.

Faites le cuire à la braiſe faite avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni, quand il eſt bien cuit vous le pouvez ſervir avec ragoûts de navets.

Ragoût de concombres.
Ragoût de céleri.
Ragoût de paſſepierre ou ſauſſe hachée.
Sauſſe à l'Angloiſe.
Sauſſe à la ravigotte.

Quand il eſt fendu il ſe met dans le pot. Après qu'il eſt cuit, mettez-le ſur le gril avec graiſſe du pot, perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, & pannée de mie de pain, & ſervez deſſous une ſauſſe au verjus.

Des rognons de Mouton, comment les ſervir.

Ils ſe font cuire ſur le gril. Il faut les ouvrir par le milieu & leur paſſer au travers une petite brochette; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, vous mettez deſſous une ſauſſe à l'échalotte. Hors-d'œuvre.

Les rognons extérieurs appellés animelles, ſe ſervent pour entremets: ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec ſel, poivre, jus de citron: eſſuyez-les après, & les farinez; faites-les frire, & ſervez garnis de perſil frit.

De la poitrine de mouton de pluſieurs façons.

Elle eſt auſſi bonne dans le pot que le bout-ſaigneux, & ſe fait griller de même. Vous la Hors-d'œuvre.

Du Mouton.

faites aussi cuire à la braise, entiere ou coupée par morceaux, & la servez avec un ragoût de navets, l'on en fait aussi un hauchepot : *Voyez queue de bœuf en hauchepot, page 45.*

Du filet de Mouton en brezolle.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de tous ses filandres, & le coupez mince. Mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, sel, gros poivre, & le faites cuire à la braise à très petit feu. Quand il est cuit, vous le dégraissez & détachez les filets ajoutez-y un peu de coulis dans la sausse & servez.

Filet de Mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur; applatissez-les, & mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs. Roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier, quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sausse.

Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de Mouton en profitrol.

Coupez le filet en petits carrés, applatis-

ſez les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il eſt marqué pour les paupiettes. Vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites le cuire à petit feu dans une bonne braiſe, comme la langue de bœuf, page 39. Quand ils ſont cuits vous les pouvez ſervir en différentes ſauſſes dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de ſalpicon. *Du Mouton.*

Langue de Mouton grillée.

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la ſervez communément grillée; pour lors vous ôtez la peau, & la fendez à moitié. Faites-la tremper avec de la graiſſe du pot, ou pour le mieux, avec de l'huile fine, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre: pannez-la & la faites griller, & ſervez après avec une ſauſſe au verjus. Il faut trois langues pour faire un plat, ou deux, ſi elles ſont groſſes. Hors-d'œuvre.

Langue de Mouton en papillotes.

Après qu'elles ſont cuites dans de l'eau & nétoyées de leur peau, faites-les mariner avec ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec de tout l'aſſaiſonnement dans du papier blanc, & frottez d'huile, avec barde de lard, deſſus & deſſous; pliez le papier tout autour pour que rien ne ſorte: faites-les cuire ſur le gril à très-petit feu, & ſervez avec le papier.

Du Mouton.

Langues de Mouton à la Cuiſiniere.

Hors-d'œuvre.

Après les avoir fait griller, comme il eſt dit aux langues grillées, mettez dans une caſſerole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, ſel, poivre, muſcade; tournez-la ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauſſe blanche, ſervez deſſous les langues.

Hatelet de langue de Mouton.

Hors-d'œuvre.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau; coupez-les en morceaux quarrés de même grandeur; paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis, ſi vous en avez, ſinon mettez une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon. Laiſſez bouillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien épaiſſe; vous y mettrez enſuite deux jaunes d'œufs; faites lier les œufs avec la ſauſſe ſur le feu ſans qu'ils bouillent. Mettez enſuite refroidir le ragoût, & embrochez tous les petits morceaux de langues dans de petites brochettes de bois; faites tenir toute la ſauſſe après, & les pannez de mie de pain; faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils ſont grillés de belle couleur, ſervez à ſec avec les brochettes.

Hors-d'œuvre. ou Entremets froids.

Langues de Mouton à la broche.

Prenez quatre langues que vous faites cuire

dans de l'eau avec du ſel, un oignon piqué de deux cloux de girofle, une carotte & un panais. Quand elles ſont preſques cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec du gros lard. Pour le mieux, ſi vous voulez à la place du gros lard, vous piquerez tout le deſſus avec du petit lard; embrochez les dans un hatelet, & l'attachez à la broche enveloppés avec du papier que vous graiſſez. Quand elles ſeront cuite de belle couleur, ſervez-les avec une ſauſſe faite de cette façon. Mettez dans une caſſerole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu, & ſervez deſſous les langes. Si vous les prenez chez la tripiere, ne les prenez point trop cuites; vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, ſel, poivre, une demi-gouſſe d'aïl & une échalotte, avant que de les préparer comme les précédentes.

Du Mouton.

Langues de Mouton à la Flamande.

Hors d'œuvre.

Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches; paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'il commencent à ſe colorer. Mettez-y une pincée de fariné, & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus. Mettez-y auſſi des champignons, deux échalottes, perſil, ciboule, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout enſemble un demi-quart d'heure. Ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, & les fendez en deux ſans les ſéparer; mettez-les dans la ſauſſe pour les faire bouilir enſemble juſqu'à ce qu'elles ayent pris goût & qu'il reſte peu de ſauſſe: ſervez.

Du Mouton.

Langues de Mouton en cannellon.

Hors-d'œuvre. Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau ; coupez-les en cinq ou six morceaux d'égale grosseur & dans leur longueur, faites leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, sel, poivre. Faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché, & un peu de basilic haché comme en poudre ; liés de trois jaunes d'œufs. Mettez égouter les filets de langues de mouton, & les essuyez avec un linge ; faites tenir un peu de cette sausse après chaque morceau de langue ; roulez-les ensuite dans de la mie de pain ; trempez-les après dans de l'œuf battu, & les repannez : faites-les cuire de belle couleur.

Langues de Mouton en surtout.

Hors-d'œuvre, ou Entremets. Mettez dans une casserole, gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, persil, ciboule, champignons, échalottes, une demi gousse d'ail, le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre. Faites lier cette sausse sur le feu, & un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides ; coupez les en filets minces, prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de cette sausse dans le fond, & ensuite un filet de langue sur la sausse. Vous continuerez à mettre des filets de langues l'un sur l'autre, & toujours de la sausse entre chaque couche : finissez par la sausse. Bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain

coupés proprement ; pannez tout le deſſus avec de la mie de pain & après avoir panné vous arroſerez tout le deſſus avec du bon beurre chaud. Mettez le plat ſur un petit feu pour faire migeoter ; couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain. Quand elle ſera d'une belle couleur dorée, panchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop ; eſſuyez les bords & ſervez.

Du Mouton.

Langues de Mouton à la poële.

Hors-d'œuvre

Epluchez trois langues de mouton après les avoir fait cuire à l'eau, fendez les par la moitié ſans les ſéparer. Mettez-les dans une caſſerole avec un bon bouillon, deux cuillerées de coulis ; ſi vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon ; faites-là bouillir un inſtant & la paſſez au travers d'un tamis en la preſſant avec une cuillier. Cette façon peut ſervir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépenſe & la peine de faire un coulis. Après avoir mis votre coulis vous y mettez auſſi un verre de vin blanc, perſil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin ; un petit morceau de beurre, ſel, gros poivre : faites bouillir pendant une demi-heure juſqu'à ce que la ſauſſe ne ſoit ni trop liée ni trop claire.

Langues à la Gaſcogne.

Hors-d'œuvre.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau ; ayez un plat qui aille au feu ; mettez dans le fond un peu de coulis avec per-

Du Mouton.

fil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, de champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre. Arrangez deſſus les filets de langues, & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous. Couvrez tout le deſſus avec de la mie de pain, & ſur la mie de pain vous y mettrez par-tout des petits morceaux de beurre gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu. Mettez le plat ſur un petit feu; couvrez le feu avec un couvercle de tourtierre & du feu deſſus; quand il ſera de belle couleur, ſervez à courte ſauſſe.

Langues au gratin.

Hors d'œuvre.

Faites-les cuirre avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une demi feuille de laurier, un peu de thim, baſilic, une demi gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, ſel, gros poivre. Faites les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu; ajoutez-y un peu de coulis. Pour le gratin prenez un plat qui aille au feu; mettez-y dans le fond un farce de l'épaiſſeur d'un écu; faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs cruds, perſil, ciboule hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, ſel, gros poivre; mêlez le tout enſemble, & mettez votre plat ſur un peu de cendre chaude juſqu'à ce que votre farce ſoit attachée au plat; enſuite vous en égouterez le beurre: eſſuyez les bords du plat; ſervez deſſus les langues avec leur ſauſſe.

Hors d'œuvre.

Longues à la ſainte Menehoult.

Après qu'elles ſont cuites à l'eau, vous les

épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-septier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux cloux de girofle, sel gros poivre; ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans, & les pannez de mie de pain. Faites les griller de belle couleur, & les servez avec une sausse piquante faite d cette façon. Mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi feuille de laurier, thim, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beure; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur: ensuite vous y mettez une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre. Faites bouillir la sausse pendant un quart-d'heure dégraissez la & la passez au tamis: cette sausse peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche & grillées qui ont besoin d'être relevées.

Pieds de Mouton à la poulette.

Après les avoir fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôter les gros os; mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni faites leur faire, quelque tours sur le feu. Quand ils sont cuits & la sausse réduite, il ne faut point les dégraisser. Mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez; faites-la lier sur le feu, & en servant, mette-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Du Mouton.

Pieds de Mouton à la ſainte Menehoult.

Hors d'œuvre.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, vous leur ôtez le gros os, & les laiſſez entiers. Mettez-les après dans une caſſerole avec un bon morceaux de beurre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre; faites-les cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe. Sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont refroidis, trempez-les dans le reſtant de la ſauſſe, & le pannez de mie de pain; faites-les griller & les ſervez à ſec, ou une ſauſſe piquante & claire.

Pieds de Mouton à la ravigotte.

Hors d'œuvre.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, & les mettez dans une caſſerole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, ſel, poivre; faites les bouillir juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit preſque réduite. Quand vous êtes prêt à ſervir, vous y mettez dedans votre ravigotte qui eſt compoſée de toutes ſortes de fourniture de ſalade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne de cerf, peu de baume, peu d'eſtragon, de la civette. Faites blanchir le tout un demi quart-d'heure au plus; retirez-les de l'eau & les preſſez. Hachez-les très-fin; ſervez-les dans le ragoût; que la ſauſſe ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, & aſſaiſonnez d'un bon goût.

Pieds de Mouton à la ſauſſe Robert.

Hors d'œuvre.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets; mettez-le dans une caſſerole avec un morceau de beurre. Faites-le cuire à moitié, mettez-y

ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés ; mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre. Quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, & servez à courte sausse. *Du Mouton.*

Pieds de Mouton farcis.

Hors d'œuvre.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau ; mettez-les dans un peu de bouillon avec sel, poivre, une feuille de laurier, thim, basilic, une gousse d'ail ; faites-les migeoter pendant une demi-heure ; retirez-les & les désossez le plus que vous pourrez, & à la place des os vous y ferez entrer une farce de cette façon. Hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain dessechée avec du lait. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés, liez de trois jaunes d'œufs ; après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans l'œuf battu, & les pannez de mie de pain. Faites-les frire de belle couleur, servez sortant de la poële. Si vous voulez les servir sans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud ; pannez-les de mie de pain. Vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur sur le plat que vous devez servir avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus ; égoutez en la graisse, s'il y en a : servez les bords du plat bien essuyés. L'on peut y mettre une sausse d'un jus clair si l'on veut.

Pieds de Mouton à l'Angloise.

Hors d'œuvre.

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau ; mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre,

Du Mouton.

quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zestes; faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût. Quand ils seront bien cuits, mettez-les égouter; ôtez-en les os; & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de longueur & grosseur des os. Faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée; mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté; dressez les sur le plat que vous devez servir; mettez dessus une sausse piquante qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sausses.

Pieds de Mouton de différentes façons

Hors d'œuvre.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous vouliez faire. Quand ils sont bien cuits vous ôtez l'os de la jambe, & laissez le pied entier. Si vous voulez les servir avec une sausse, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre. Faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse. Dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez par-dessus telle sausse que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoise, à l'espagnole, hachées, & autres que vous trouverez à l'article des sausses.

Pieds de Mouton en surtout.

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui

doit aller au feu mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût. Arrangez les pieds dessus cette farce; couvrez-les avec de la même farce; unissez le dessus avec un couteau trempé dans l'œuf battu. Pannez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée: égoutez-en la graisse, & servez dans le fond une sauste claire piquante, qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sausses. *Du Mouton.*

Pieds de Mouton au gratin.

Faites les cuire dans l'eau, & ensuite vous les mettrez prendre du goût dans une casserole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros poivre; faites les bouillir à petit feu & réduire à courte sausse: ôtez le bouquet & les servez sur un gratin, comme celui des langues de mouton ci-devant pag. 83. Hors d'œuvre.

Pieds de Mouton aux concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant pag. 92, & à la place d'une sausse, un ragoût de concombres comme il est expliqué au chapitre XV. Hors d'œuvre. ou Entremets.

Pieds de Mouton aux concombres en fricassée de poulets. Hors d'œuvre.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux,

Du Mouton.

Après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dez, que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel. Pressez les bien dans les mains pour en faire sortir tout l'eau ; mettez y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux cloux de girofle ; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine mouillée avec du bouillon. Laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plu de sausse ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne. Avant que de servir, goutez s'il y a assez de sel & de vinaigre ; ajoutez y un peu de gros poivre.

Pieds de Mouton au basilic.

Hors d'œuvre.

Faites les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant 92. Mettez les refroidir, & ensuite les trempez dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain. Faites les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une sausse bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les précédens.

De la queuë de Mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf, page 39.

Queuë de Mouton de plusieurs façons.

Entrée.

Vous prenez cinq ou six queues de mouton après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre. Faites les cuire trois ou quatres heures; quand elle sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens. Si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez les dans deux œufs battus comme pour une aumelette; pannez-les ensuite avec de la mie de pain. Quand elles sont toutes pannées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derriere du pot: quelle soit tiéde. Repannez-les une seconde fois, mettez griller à petit feu. Ayez soin de les arroser sur le gril avec le reste de l'huile ou graisse; quand elles sont grillées de belle couleur, servez les à sec ou avec une petite sausse claire à l'échalotte.

Si c'est pour servir frites, quand elles sont cuites & refroidies; comme il est dit ci dessus, trempez-les simplement dans des œufs battus; pannez-les de mie de pain, & les faites frire de belle couleur: servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise elles se servent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de chou & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au palmesan; pour lors il faut très-peu de sel dans la braise.

Du Mouton

vous prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond un peu de coulis & du palmeſan rapé; arrangez les queuës de mouton deſſus; mettez deſſus les queuës un peu de ſauſſe & du palmeſan. Il faut les faire mijoter un quart-d'heure ſur le feu, & paſſez la pelle rouge par deſſus pour les glacer; ſervez de belle couleur à courte ſauſſe.

Queuës de Mouton au ris.

Entrée.

Ayez cinq belles queuës de mouton; mettez les cuire dans du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi-gouſſe d'ail, une demi feuille de laurier, thim, baſilic, ſel, poivre; faites-les cuire à petit feu, & les retirez enſuite de leur braiſe pour les mettre égouter & réfroidir. Prenez environ ſix onces de ris bien épluché, que vous lavez pluſieurs fois à l'eau tiéde en le frotant avec les mains: mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a ſervi à faire cuire les queuës paſſez le au tamis ſans le dégraiſſer; & s'il n'y en avoit point aſſez, vous en mettrez un peu d'autre. Faites cuire le ris à petit feu; il faut qu'il reſte bien épais ſans être trop cuit. Quand il ſera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez ſervir avec un peu de ris; arrangez les queuës deſſus ſans qu'elles ſe touchent couvrez-les toutes avec le reſtant du ris en leur conſervant à chacune leur forme de queuës. Dorez un peu le deſſus avez de l'œuf battu. Mettez le plat ſur un peu de cendre chaude, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu: laiſſez-les juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & que le ris ſoit en croûte; alors vous panchez un

peu

peu le plat pour en égouter la graisse, essuyez les bords, & servez.

De Mouton.

Queuës de Mouton à la Prussienne.

Entrée.

Prenez quatre ou cinq queuës de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraiche. Pressez le chou & le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelez chacun dans leur particulier ; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne : ficelez les. Mettez les queues dans le fond d'une petite marmitte, les choux, le lard & six gros oignons par-dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi gousse d'ail, une très petite branche de fenouil ; peu de sel, gros poivre ; mouillez avec du bouillon ; faites cuire à la braise à très-petit feu. Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu ; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée : vous les mettez égoutter. Mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons, faites-la roussir, & mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux & un filet de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût, dégraissez-le & le passez au tamis. Quand les queuës seront cuites, & qu'il n'y reste plus de sausse, mettez les égouter ; essuyez le tout avec un linge, dressez-les queuës entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croutons par-dessus les choux : servez la sausse par dessus.

Du Mouton.

Queues de Mouton aux choux à la Bourgeoise.

Entrée.

Faites cuire cinq ou six queuës de Mouton dans une petite braise légere faite avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi gousse d'ail. Faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le pressez; ôtez-en le trognon, hachez le chou. Coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre; mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre, passez-les ensemble, & les mouillez avec un peu de bouillon sans sel; laissez cuire une heure à petit feu jusqu'à ce que les choux & le lard soient bien cuits & le ragoût bien lié. Mettez égoutter les queuës; essuyez-les avec un linge; dressez-les dans un plat à un peu de distance les unes des autres; couvrez chaque queuë avec du ragoût: servez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses parties.

LE Veau est d'une grande utilité en cuisine, il fournit de quoi diversifier une table: voici les parties dont nous faisons usage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure, qui comprend le moût, le cœur, &

le foye; la fraiſe, les pieds, le ris, la longe avec le quaſi, la ruelle avec le jarret, l'épaule, le colier, la poitrine, le tendron, la queuë, les filets, les rognons, la moëlle dite amourette. *Du Veau.*

De la tête de Veau, comment l'accommoder.

Après lui avoir ôté ſes machoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche. Délayez dans une marmitte une poignée de farine; faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans; aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais. Quand la tête eſt bien cuite, mettez-la égouter; découvrez la cervelle, & la ſervez avec une ſauſſe au vinaigre. Vous pouvez auſſi la ſervir avec pluſieurs ſauſſes différentes, comme ſauſſe à la poivrade, ſauſſe à la ravigotte, ſauſſe à l'Italienne. Hors d'œuvre.

Tête de Veau farcie à la Bourgeoiſe.

Ayez une tête de veau avec ſa peau bien blanche & bien échaudée; enlevez la peau de deſſus la tête, & prenez garde de la couper. Vous deſoſſez enſuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues. Faites une farce avec la cervelle, de la ruelle de veau, de la graiſſe de bœuf, le tout haché très-fin. Aſſaiſonnez avec du ſel, gros poivre, perſil, ciboule haché une demi feuille de laurier, thim & baſilic hachés, comme en poudre. Mettez-y deux cuilierées à bouche d'eau de vie; liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés. Prenez la langue, les yeux dont vous ôtez tout le noir, les bajoues; éplu- Entrée ou Entremets.

Du Veau.

chez le tout proprement aprés l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dez, & les mélez dans votre farce. Mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie, dans une casserolle, les oreilles en dessous, & la remplissez avec votre farce; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse. Ficelez-la tout au tour en lui redonnant sa forme naturelle; mettez la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-septier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, deux racines, oignons, sel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures. Lorsqu'elle est cuite, mettez-la égouter de sa graisse, & l'essuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle. Passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis si vous en avez, & y mettez un filet de vinaigre; faites-la réduire sur le feu au point d'une sausse: servez sur la tête de veau.

Si vous voulez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudroit y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre & moins de bouillon: laissez la refroidir dans sa cuisson, & servez sur une serviette.

Tête de Veau à la sainte-Menehoult.

Entrée

Otez-en les machoires, & coupez le museau jusqu'auprès des yeux. Mettez-la dans une marmitte avec de l'eau, & la faites écumer comme un pot au feu; ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois cloux de girofle, une feuilde laurier, thim, basilic, sel, poivre. Lors-

que la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égoutter; ôtez les os qui sont sur la cervelle; dressez-la sur le plat que vous devez servir; mettez sur toute la tête une sausse de cette façon. Mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre : délayez le tout ensemble, & y ajoutez un demi-verre de bouillon. Faites lier la sausse sur le feu; qu'elle soit bien épaisse; mettez-en par-tout dessus la tête; pannez-la de mie de pain; arrosez après la mie de pain avec un peu de beurre : faites prendre couleur au four, ou dessous un couvercle de tourtiere qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain. Quand elle sera de belle couleur dorée, panchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sausse piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sausses. *Du Veau.*

Les yeux de Veau, comment les servir.

Après en avoir ôté le noir des yeux, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre. Quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons. Si vous les mettez à la sainte Menehoult, pannez-les, faites-les griller, & servez dessous une sausse à la poivrade : étant cuits à la braise comme ci-dessus, ils se servent avec différens ragoûts comme concombres, petits oignons ou un salpicon. Hors-d'œuvre.

Du Veau.

Langue de Veau de différentes façons.

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. *Voyez langue de bœuf, page 39.*

Cervelle de Veau en matelotte.

Hors-d'œuvre. Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni. Vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni assaisonné de bon goût, & lié de coulis: servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon, avec différens ragoûts pour entrée. Elle se sert encore pour entremets quand elle est marinée; faites-la frire, & servez garnie de persil frit.

Cervelle de Veau au soleil.

Hors d'œuvre. Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiéde; mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic. La cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux, & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-septier de vin blanc & du sel fin; faites-les frire dans du sain doux jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée & la pâte croquante, servez chaud.

Oreilles de Veau de plusieurs façons : elles se servent avec différentes sausses, quand elles sont cuites dans une braise blanche. Du Veau.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir, & les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil ; faites la braise de cette façon. Mettez dans une petite marmitte de bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le tems, un bouquet garni, sel, & quelques racines ; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard : c'est ce que l'on appelle braise blanche. Hors d'œuvre.

Quand elles sont cuites, servez avec sausse piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi des menus droits ; vous pouvez encore les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les panner & servir frittes.

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de Veau au pois.

Prenez-en quatre que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche. Quand elles sont bien épluchées, faites-les cuire avec du bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, cloux de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier. Quand elles sont cuites & blanches vous les servez avec le ragoût de pois qui suit. Prenez un li- Entrée.

Du Veau.

tron & demi de petits pois que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule ; mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon ; faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, mettez-y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin ; si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée ; que votre ragoût ne soit point clair, & servez sur les oreilles de veau.

Oreilles de Veau au fromage.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées ; faites-les blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés. Mettez les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi feuille de laurier, thim, basilic, un peu de beurre. Quand elles seront cuites, mettez les égouter; faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu, avec un demi septier de lait, un peu de fromage de gruyere rapé. Tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse ; mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus ; pillez-les ensemble & en farcissez le dedans des oreilles. Après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les panner, moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé mêlé ensemble ; arrangez-les dans le plat que vous devez servir ; faites leur prendre une belle couleur dorée dessous un cou-

vercle de tourtiere ; essuyez les bords du plat : servez sans sausse. *Du Veau.*

Oreilles de Veau à la Tartare.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau ; fendez-les par le gros bout sans les séparer ; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers. Mettez-les dans une petite marmitte pour les faire cuire de la même façon que les précédentes. Quand elles seront cuites & bien égoutées, trempez-les dans du beurre chaud, & les pannez de mie de pain. Faites-les griller en les arrosant légérement avec le reste du beurre où vous les avez trempées. Quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sausse claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, échalotte hachée, sel, gros poivre. Hors d'œuvre.

Fressure de Veau à la Bourgeoise.

Prenez la fressure qui comprend le moû, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni ; passez-la sur le feu, & y mettez une pincée de farine : mouillez après avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec un peu de lait. Faites lier sur le feu ; & avant que de servir, mettez-y un filet de verjus.

Du Veau.

Foye de Veau de différentes façons.

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & servez dessous une sausse au petit maître.

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, pag. 39. piqué de gros lardons, quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sausse.

Foye de Veau à l'étuvée.

Entrée.

Prenez un foye bien blond; ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poële, & faites cuire dedans les morceaux de foye assaisonnés de sel & poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre; vous les retirez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail le tout haché remué dans la poële. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-septier de vin; faites bouillir un instant la sausse: en servant, un filet de vinaigre.

Foye de Veau à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Coupez par tranches un foye de veau, & le mettez dans une casserole avec de l'échalotte, persil, ciboule hachés, un morceau de beurre; passez-les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre; laissez bouillir une demi heure. Délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus. Quand le foye est cuit, & qu'il reste peu de sausse

mettez-y la liaison; faites lier sans bouillir, & servez.

Du Veau.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon. Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poële sur le feu avec beaucoup d'échalottes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Faites-le cuire à petit feu; avant que de le servir, vous y mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foye de Veau en crêpine.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Coupez en petits dez deux ou trois oignons, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Hachez un foye de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf; ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain dessé-chée sur le feu avec un demi-septier de lait, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés. Pilez le tout ensemble; prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond & une crêpine de cochon dessus, que vous aurez fait tremper une demi heure dans l'eau fraîche & bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau. Mettez dans la crêpine toute votre farce; unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble; couvrez la casserole d'une feuille de papier & d'un couvercle. Faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure; ensuite vous égouttez la graisse, & tirez en douceur sur un linge blanc votre crêpine pour ne la point rompre, & l'essuyez du restant de sa graisse. Dressez sur le plat que vous devez ser-

Du Veau.

vir; mettez par-dessus une bonne sausse un peu claire où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

Foye de Veau à l'Italienne.

Hors-d'œuvre. ou Entrée.

Coupez un foye de veau en filets fort mince ayez du persil, ciboules, champignons, une demi gousse d'ail, deux échalottes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, basilic hachés comme en poudre. Prenez une moyenne casserole; mettez dans le fond une couche de filets de foye de veau; assaisonnez par-dessus avec du sel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes. Continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foye en l'assaisonnant à chaque couche comme vous avez fait à la premiere. Faites-le cuire à petit feu pendant une heure; ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire; dégraissez la sausse; mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre. Faites lier la sausse sur le feu en la tournant avec une cuillier; si elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus. Mettez le foye dans la sausse pour le faire chauffer; dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise de Veau & des pieds; comment les accommoder.

Hors d'œuvre.

Ils se mettent de la même façon & souvent ensemble; la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel.

Vous les faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, & servez de même. *Voyez page 98.*

Fraise de Veau de différentes façons.

Du Veau.

Quand elle est cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons. Si vous voulez la servir frite, dégraissez-la, & la coupez par petits bouquets; trempez-la dans une pâte, & la faites frire, & servez garnie de persil frit. Hors-d'œuvre.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin; délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuillier sans être claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différentes sausses. Quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets; faites-la bouillir à petit feu dans la sausse où vous la voulez servir; qu'elle soit d'un bon goût & bien dégraissée.

Begnets de fraise de Veau.

Faits cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, trois cloux de girofle. Quand elle est cuite, mettez-la égoutter & la dégraissez; coupez-la par petits bouquets & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboule, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, faites tiédir la marinade. Ensuite vous retirez tous les petits morceaux de fraises & les roulez à mesure en faisant tenir les fines herbes après. Quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu pannez-les de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée. Hors-d'œuvre.

Du Veau.

Fraiſe de Veau au gratin de fromage.

Hors d'œuvre. ou Entrée.

Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau comme la précédente ; quand elle ſera cuite & égouttée, dégraiſſez-la un peu. Mettez dans une caſſerole cinq ou ſix oignons coupés en dez avec un morceau de beurre ; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & qu'ils commencent à ſe colorer ; mettez-y une pincée de farine mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre ; mettez-y la fraiſe & les faites migeoter enſemble juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien liée. Faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de gruyére rapé, deux jaunes d'œufs ; mêlez bien le tout enſemble & le mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir. Faites-le attacher ſur un petit feu ; enſuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long, de la largeur d'un doigt ; paſſez-les avec du beurre ; dreſſez la fraiſſe ſur le gratin, les filets de pain autour. Mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beure, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde ; faites lier cette ſauſſe ſur le feu, qu'elle ſoit un peu épaiſſe. Mettez-la ſur la fraiſſe. Pannez-tout le deſſus, moitié mie de pain & moitié fromage de gruyére rapé. Faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere : il faut qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reſte point de ſauſſe.

Pieds de Veau de pluſieurs façons.

Hors d'œuvre.

Les pieds de veau ſe font cuire de la même façon que la fraiſe. Si vous voulez les ſervir dans leur naturel, quand ils ſont cuits & égou-

tés, vous les ſervez chaudement avec du ſel, gros poivre & vinaigre. *Du Veau.*

Si voulez les mettre *en fricaſſées de poulets*, Hors-d'œuvre.

Coupes-les par morceaux après qu'ils ſont cuits, & les mettez dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre; des champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, thim, baſilic, deux cloux de girofle. Paſſez-les ſur le feu; mettez-y une pinceé de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre: faites bouillir une demi-heure à petit feu. La ſauſſe étant réduite à moité, ôtez le bouquet; mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon; faites-lier ſans bouillir & ſervez.

Si vous voulez les ſervir *en menus droits*. Hors d'œuvre.

Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf qui ſont expliquées page 42.

Pieds de Veau à la Camargot.

Prenez quatre pieds de veau; faites-les cuire dans de l'eau. Quand ils ſont cuits & bien égoutés, mettez-les dans une caſſerolle avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, ſel, gros poivre, de l'échalotte hachée, un verre de bouillon. Faites les migeoter une demi-heure à petit feu. Avant que de ſervir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la ſauſſe, une pincée de perſil blanchi haché; & ſi la ſauſſe n'a point aſſez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte ſauſſe. Hors d'œuvre.

Du Veau.

Pieds de Veau à la sainte-Menehoult.

Hors-d'œuvre. ou Entremets.

Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien échaudés ; ficelez-les, & les mettez dans une marmitte avec du bouillon bien gras, une cuillerée de sain-doux, un poisson d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois cloux de girofle, deux feuilles de laurier, thim, basilic, sel, poivre une pincée de coriandre : faites-les cuire à petit feu L'orsqu'ils sont cuits, & qu'il n'y a que peu de sausse, mettez-les refroidir à moitié ; retirez-les pour les panner de mie de pain ; arrosez légerement le dessus de la mie de pain avec la même graisse, faites-les griller de belle couleur, & vous les servirez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Pieds de Veau frits.

Entrée.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux ; faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuilleres de farine avec une pinte d'eau & du sel. Quand ils sont cuits, vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, persil, ciboule, thim, laurier, basilic. Quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade ; farinez-les & les faites frire ; servez garni de persil frit.

Usage des ris de veau, & comment les accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiéde, & & les faites blanchir un demi-quart-d'heure dans

l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugerez à propos.

On en sert piqués de petit lard cuits à la broche, ou *en fricandeau*, *&* *en tourte*.

Du Veau.

Ris de Veau à la pluche verte.

Hors-d'œuvre, ou Entremets

Prenez trois ou quatre ris de veau, suivant qu'ils sont gros; faites-les dégorger à l'eau tiéde, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche; ôtez le cornet, laissez les gorges. Mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, & quelques feuilles de basilic, sel, poivre. Lorsqu'ils sont cuits passez la sausse au tamis. Faites la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine. Faites lier sur le feu; que la sausse soit d'une consistance comme une crême double. Mettez-y une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin: dressez les ris de veau dans le plat & la sausse par-dessus: servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la Lyonoise.

Hors-d'œuvre ou Entremets.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau; prenez une demi-livre de lard bien entre lardé; coupez le en lardons, & le mettez dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit. Ensuite vous en larderez les ris de veau en travers; mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse

Du Veau.

d'ail, deux cloux de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, point de sel. Faites cuire les ris de veau une demi-heure; passez leur cuisson dans un tamis, & la dégaissez. Remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus des ris de veau. Mettez un demi-verre de bouillon dans la casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus; détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œuf: faites lier sur le feu sans bouillir; servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets.

Ris de Veau aux fines herbes.

Hors d'œuvre. ou Entremets.

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ciboule, un petite pointe d'ail, deux échalottes; maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moité d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre. Faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes. Mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon. Faites-les réduire à petit feu qu'ils ne fassent que migeoter, quand ils seront cuits, dégraissez la sausse qui doit être courte; servez-dessus les ris de veau. Si vous avez une cuillerée de coulis vous la mettrez dans la sausse, elle n'en sera que mieux.

Ris de Veau en caisses.

Hors d'œuvre. ou Entremets.

Prenez deux ris de veau, s'ils sont gros, ou trois petits: faites les dégorger à l'eau tiéde, & ensuite blanchir en les faisant bouillir dans de

l'eau pendant un demi-quart d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche ; ôtez-en le cornet & coupez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalotte, le tout haché ; sel, gros poivre. Il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de longueur de trois doigts ; frottez-les en dessous avec de l'huile ; mettez les ris de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses. Mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huillé dessous, faites cuire sur un très petit feu de cendre chaude pendant une demi-heure ; ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pêle s'il étoit trop fort. Quand ils sont cuits, mettez-y legérement un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc. *Du Veau.*

Ris de Veau en hatelet.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & quarrées de la largeur d'un doigt ; faites-les suer dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites. Vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis, que vous coupez en dez, mettez-les dans la casserole du petit lard, avec persil, ciboule, champignons, une échalotte, une pointe d'ail, le tout haché ; passez-le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec du bouillon ; faites bouillir une demi heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sausse. Si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu de sel avec du gros poivre. Ne dégraissez point le ragoût. *Hors-d'œuvre. ou Entremets.*

Du Mouton.

Quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œuf crus, lier sur le feu sans qu'il bouille, & que la sauffe soit si épaisse qu'elle se colle apres la viande, ôtez-le du feu étant à moitié refroidi. Vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent ou de petites brochettes de bois, faites-y tenir toute la sauffe; pannez-les à mesure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée, servez à sec pour entremets ou pour hors-d'œuvre.

Ris de Veau frits.

Hors d'œuvre ou Entremets.

Ayez deux ris de veau un peu gros; faites-les dégorger à l'eau tiéde pendant une heure, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraiche pour couper chaque morceau en trois. Mettez dans une casserolle gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois cloux de girofle, une gousse d'ail, deux échalottes, trois ou quatre ciboles, une pincée de pesil, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre. Faites tiédir la marinade en remuant le beurre jusqu'a ce qu'il soit fondu; ensuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure & demie ou deux heures. Mettez-les égoutter, & essuyez avec un linge; farinez-les & les faites frire de belle couleur. Lorsqu'ils sont retirés vous jettez du persil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de Veau en ragoût.

Du Veau.

Entremets.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir ; coupez-le en cinq ou six morceaux & le mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi feuille de laurier, deux cloux de girofle, une demi-gousse d'ail. Passez-les sur le feu & y mettez ensuite une pincée de farine ; mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu une demi heure : dégraissez-le, & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis. Ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande & des tourtes. Si c'est pour tourtes, il faut faire la sausse un peu plus grande. Ce ragoût vous sert aussi pour entremets : pour lors il faut deux ris, & à la place de coulis vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & dégraissez moins le ragoût. Faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne, servez à courte sausse, & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de Veau, il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche on s'en sert à faire des farces. Vous le hachez avec la graisse, & mettez persil, ciboule, champignons hachés séparément ; vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire *des rôties*, *de tourtes*, *des canelons*, & pour les regoûts où vous avez besoin de farce : vous en faites aussi *des aumelettes*.

Du Veau.

Rissoles.

Hors d'œuvre.

Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viande cuite à la broche que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois. Passez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule hachés; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre. Faites réduire à courte sausse; qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande. Mettez refroidir; faites un pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du sel fin, pétrissez-la, & la battez avec le rouleau aussi mince qu'une piéce de vingt-quatre sols. Mettez votre viande dessus par petits tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre; mouillez la pâte tout au tour de la viande; mettez une abaisse de la pâte sur la viande pareille à celle de dessous & légérement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble. Coupez-les ensuite avec une videlle ou couteau; faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée: servez pour hors-d'œvres.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis de toutes sortes de viandes.

Hors-d'œuvre.

Prenez telle viande de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, & même de plusieurs mêlée ensemble si vous n'en avez point assez d'une même sorte. Hachez-les très fin, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, deux échalottes

hachées très-fin. Passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un demi verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre. Faire bouillir un quart-d'heure; mettez-y ensuite la viande pour la faire échauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse; ou si vous voulez qu'elle bouille au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu; & pour lier la sausse, vous y ajouterez un peu de coulis. Si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine En servant le hachis pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croutons de pain frit, comme aux épinards.

Du Veau.

Longe de Veau de plusieurs façons.

La longe de veau se sert pour grosse piece de milieu. Grosse Entrée.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard : servez avec la même sausse.

Le Quasi se prépare de la même façon.

Quasi de Veau à la crême.

Entrée.

Mettez dans un vaisseau juste, à la grandeur du Quasi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gousses d'ail, quatre échalottes, persil, ciboule entiére, un feuille de laurier, thim, basilic, quatre cloux de girofle, deux oignons en tranches, sel, poivre. Faites tiédir cette marinade, & la remuez sur le feu jusqu'à ce que le

Du Veau.

beurre soit fondu. Otez-la du feu pour y mettre le Quasi, & lui faire prendre goût pendant douze heures, ensuite vous l'égouterez, & bien essuyé couvrez le de papier bien beurré. Faites-le cuire à la broche; servez le avec une sausse piquante de cette façon. Passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre. Quand il est bien coloré, mettez y une picée de farine; mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, sel, poivre: faites bouillir un quart-d'heure; dégraissez-la, & la passez au tamis: servez dessous le Quasi.

La longe & le cuisseau se préparent de même, à cette différence que le dernier il faut le larder de gros lard.

Quasi glacé.

Entrée.

Pour le glacer vous le piquer de petit lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, que vous trouverez ci-aprés.

Quasi à la daube.

ou Entremets. froid.

Vous l'assaisonnez, & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daubes se font de même.

Quasi à l'étouffade.

Faites-le comme la ruelle de veau entre deux plats. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis; & réduirez la sausse très-courte pour qu'elle se mettre en gelée.

Epaule

Epaule de Veau, comment l'accommoder. Du Mouton.

Elle ſe ſert ordinairement cuite à la broche dans ſon jus, ou une poivrade liée, que vous trouverez à l'article des ſauſſes.

Epaule de Veau à la Bourgeoiſe.

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-ſeptier d'eau; deux cuillerées de vinaigre, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, deux oignons, & deux racines coupées en tranches, trois cloux de girofle, un morceau de beurre; couvrez la terrine avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau. Mettez cuire au four pendant trois heures; enſuite vous dégraiſſez la ſauſſe pour la paſſer au tamis: ſervez ſur l'épaule. Groſſe Entrée

Poitrine de Veau de différentes façons.

Elle ſe met en fricaſſée de poulets. Vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans l'eau & la faites blanchir. Paſſez la ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons; mettez y une pincée de farine, & mouillez de bouillon. Entrée.

Quand elle eſt cuite & dégraiſſée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en ſervant.

Elle ſe met auſſi aux choux avec petit lard. Entrée

Vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Faites auſſi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la

Du Veau.

couëne ; vous ficelez après chacun à ſon particulier, & faites cuire le tout enſemble avec bon bouillon : n'y mettez point de ſel par rapport au petit lard.

Quand le tout eſt cuit, retirez le chou & la viande que vous dreſſez dans la terrine que vous devez ſervir. Dégraiſſez le bouillon où vous avez fait cuire la viande ; mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la ſauſſe ſi elle eſt trop longue : goûtez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande.

Entrée. *Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau*, ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointes d'aſperges : *Les tendrons* ſont excellens aux petits pois.

Tendrons de Veau aux petits pois.

Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, & mettez dans une caſſerole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet ; paſſez-les ſur le feu, & mouillez de bon bouillon : ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre : ſervez à courte ſauſſe.

Poitrine de Veau au roux.

Entrée. Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laiſſez entiere. Vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine. Quand il eſt roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & enſuite le veau que vous faites cuire à petit feu. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre ; quand

la viande est cuite, dégraissez la sausse : servez à courte sausse.

Du Veau.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même au roux.

Les pigeons au roux se font de la même façon.

Elle se sert aussi marinée frite.

Entrée.

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt. Vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine ; mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thim, laurier, basilic, trois cloux de girofle, oignons, racines, de l'eau. Faites tiédir la marinade sur le feu en la remuant sans cesse. Vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures ; vous la retirez après pour l'essuyer & la fariner. Faites-la frire : quand elle est cuite, vous servez garni de persil frit. Toutes sortes de marinades se font de la même façon, comme celle de poulets, lapreaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendrons de Veau au verd-pré.

Entrée.

Prenez une poitrine de veau, & en coupez les tendrons en morceaux égaux de largeur d'un doigt. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, une gousse d'ail. Passe-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon ; assaisonné de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendrons soient cuits, & qu'il ne reste pres-

Du Veau. que plus de sausse. Ne dégraissez qu'à moitié. Prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queuës : lavez la bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau. Mettez-la dans un mortier pour la piller très-fin ; ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi verre de jus. Passez le au tamis, & vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs. Mettez cette liaison dans les tendrons ; faites lier sur le feu sans bouillir, comme une fricassée de poulets ; si la sausse étoit trop liée, vous y mettrez un peu de bouillon.

Poitrine de Veau au basilic.

Entrée. Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce. Faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un peu de thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, sel, poivre. Quand elle est cuite, faites réduire la sausse jusqu'à ce qu'elle soit par-tout attachée à la viande. Retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir ; ensuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette. Pannez les à mesure avec de la mie de pain ; faites les frire de belle couleur, & servez garni de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie, & même les restes d'une fricassée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Entrée. Il faut qu'elle soit coupée exprès ; c'est-à-dire, que toute la peau tienne après la poitri-

ne; alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos. Coufez la peau pour que la farce ne forte pas. Vous la ferez cuire à la broche ou à la braife, fervez-la avec telle fauffe ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c.

Du Veau.

Poitrine à l'Allemande.

Entrée.

Après l'avoir fait blanchir, vous la mettez cuire entiere avec un peu de bouillon, un demi verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, fel, poivre. Quand elle eft cuite, vous la dreffez fur le plat, & renverfez la peau fur les côtés pour laiffer les tendrons à découvert. Verfez par deffus une fauffe à l'Allemande qui fe fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foyes de volailles cuits, perfil blanchi, une échalotte, le tout haché très-fin: faites bouillir un inftant, & y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une fauffe plus fimple, prenez la cuiffon de la poitrine que vous dégraiffez, & paffez au tamis; mettez y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de perfil blanchi & haché: faites lier fur le feu.

Tendrons de poitrine à l'Allemande.

Entrée.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un inftant à l'eau bouillante, & les mettez après dans une cafferole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricaffée de poulets. Lorfque vous êtes prêt à

Du Veau.

servir, que la liaison est faite, vous y mettrez une pincee de persil blanchi haché très-fin.

Poitrine à la braise.

Entrée. Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien assaisonnée, & vous la servez avec telle sauffe ou ragoût que vous jugez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles, ou coulis de pois.

Entrée. Coupez une poitrine de veau par morceaux, de longueur d'un doigt; faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillion, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel; pendant qu'elle cuit vous faites aussi cuire un demi litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon. Quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine. Si c'est une purée de pois, avant que de les passer, vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés & pillés, que vous mettrez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendrons pour donner du corps à la purée; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée: faites réduire sur le feu, si la purée étoit trop claire; servez dans une terrine.

Du collet de Veau ou carré.

Entrée. Le collet de veau ou carré, se met de bien des façons. Vous le coupez par côtes; ôtez

en les os d'en bas, il faut laiſſer la côte. Vous le ſervez cuit ſur le gril comme les côtelettes de mouton. De Veau

Côtelettes de Veau à la poële.

Il faut couper le collet par côtes ; ôter les os, & ne laiſſer que la côte. Entrée

Mettez les dans une caſſerole, avec du lard fondu, perſil, ciboule, un peu de truffes, ſel, poivre, le tout haché très fin, une tranche de citron la peau ôtée ; couvrez avec des bardes de lard ; faites-les cuire à petit feu ſur de la cendre chaude.

Quand elles ſont cuites, ôtez-les de la caſſerole, eſſuyez-les de leur graiſſe, & les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir. Otez la tranche de citron qui eſt dans la caſſerole, & mettez dedans un peu de coulis : dégraiſſez la ſauſſe ; mettez-la ſur le feu, & la ſervez deſſus les côtelettes.

Vous pouvez faire pluſieurs entrées à la poële de cette façon.

Côtelettes de Veau à la Cuiſiniere.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & les appropriez. Mettez dans le fond d'une caſſerole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes deſſus ; faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant ſouvent. Lorſqu'elles ſont cuites, vous les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, les morceaux de petit lard deſſus. Mettez dans la caſſerole de leur cuiſſon, une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon, du perſil blanchi haché, une échalotte hachée ; détachez tout ce qui Entrée.

Du Veau. peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre : servez sur les côtelettes. Vous y mettez un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de Veau au verd-pré.

Entrée. Mettez des côtelettes de veau dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier. Passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire à petit feu, & dégraissez la cuisson. Faites réduire à courte sausse; mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteau : faites lier la sausse en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Côtelettes de Veau à la Lyonnoise.

Entrée. Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes après les avoir apropriées. Vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons. Assaisonnez de sel, & gros poivre. Faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel, & gros poivre, persil, ciboule, échalottes; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles sont cuites; servez-les avec une sausse de cette façon. Mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'hui-

le fine, deux cuillerées de bon bouillon ; faites lier la sauffe sur le feu : en servant mettez y un jus de citron.

Du Veau.

Côtelettes de Veau grillées.

Coupez un carré de veau en côtelettes & les parez proprement sans être trop longues. Mettez-les mariner une heure, avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud ; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les pannant avec de la mie de pain. Mettez-les griller à petit feu, en les arrosant avec le restant de la marinade. Quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauffe d'un jus clair avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre : vous pouvez encore les servir sans sauffe.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Côtelettes de Veau au petit lard.

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé ; coupez-le par tranches, & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf. Faites un peu risoler le lard, & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre. Ayez soin de les retourner de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette. Otez la moitié de la graisse, & mettez dans la casserole deux échalottes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre ; mouillez avec un demi verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau. Faites bouillir & réduire à moitié ;

Entrée.

Du Veau.

remettez-y les côtelettes avec le petit lard & une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon ; faites lier sur le feu sans bouillir. En servant mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de Veau marinées.

Entrée. Coupez un carré de veau par côtes ; faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-septier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, trois cloux de girofle, persil & ciboule ; après vous les égoutez, essuyez & farinez. Faites-les frire dans une friture neuve ; servez garni de persil frit. Si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sausse. Otez tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût ; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne se pratique, que parce qu'elles se noircissent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

Côtelettes en poires.

Entrée. Il faut les couper très-épaisses, & faire un trou du côté de la côte que vous agrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petits dez avec du petit lard coupé de même, & manié avec persil, ciboule, échalottes & champignons hachés, sel, gros poivre. Cousez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, & les mettez cuire dans une casserole avec bardes de lard, un peu de

bouillon, un demi verre de vin blanc. Quand elles sont cuites, il faut les dresser sur le plat la côte en lair. Passez la sausse au tamis après l'avoir dégraissée; mettez-y un peu de coulis pour la lier: servez sur les côtelettes.

Du Veau.

Côtelettes en papillotes.

Coupez les côtelettes un peu minces, & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché très fin, avec de l'huile ou du beurre. Tortillez le papier autour de la côtelette & laissez sortir le bout. Beurrez le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu sur le gril après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes: servez avec le papier qui les enveloppe.

Carré de Veau à la Bourgeoise.

Entrée. ou Hors d'œuvre.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mêlez avec persil, ciboule une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre. Lardez avec tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet. Mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes & panais. Faites-le suer une demi heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau de vie: faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite & la sausse courte, dégraissez-la pour la servir sur le carré. Si vous

Du Veau.

voulez servir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sausse par-dessus, sans la dégraisser; mettez refroidir. Vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de Veau à la broche aux fines herbes.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Lardez tout le filet d'un carré de veau, après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec, persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thim, basilic, deux échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade rapée, & un peu d'huile. Quand il aura pris goût, embrochez le carré; mettez par-dessus tout son assaisonnement, & & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées. Ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir; faites-les cuire à petit feu. La cuisson faite, ôtez le papier; enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre: faites lier sur le feu pour servir dessous le carré. Avant que de lier la sausse, il faut faire fondre un peu de beurre, & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré & le panner de mie de pain: faites prendre une belle couleur. Vous pouvez encore le servir sans être panné si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Usage du cuisseau de veau.

Le cuisseau, qui comprend la ruelle & le jarret, est pour ainsi dire, l'ame de la cuisine, puisque l'on tire avec,

Le jus de veau,
Les restaurans,
Les coulis bourgeois,
Les coulis de Perdrix,
Le coulis de Becasses,
Et toutes sortes de sausses,

comme :

Sausse au Brochet,
Sausse à la Carpe,
Sausse à l'Anguille;
Et toutes sortes de petites sausses dans le goût nouveau.

A donner du corps à plusieurs petites braises.

A faire des farces & des pâtés gros & petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

comme :

Fricandeau servi avec toutes sortes de légumes,
Des paupiettes,
Des pains de veau.
Des bresoles,
Des noix en caisse, grillée.
Des noix entre deux plats, dites à la bourgeoise.
Des noix à la Chantilly.

Le jarret sert aussi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis Bourgeois & autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole des petits morceaux de lard, & de la ruelle de veau suffisamment, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon; mettez une livre pour demi-septier; vous vous reglerez là-dessus. Mettez après deux ou trois oignons, autant de ra-

Du Veau.

cines ; mettez-la casserole bien couverte sur un petit feu, pour que la viande ait le tems de jetter son jus ; faites-la aller ensuite à plus grand feu, jusqu'à ce que la viande soit prête à s'attacher ; pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la casserole, & vous fasse un beau gratin.

Vous retirez ensuite votre viande & vos légumes sur une assiette, & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine, suivant la quantité que vous voulez tirer du coulis, *plein une cuillier à bouche pour demi-septier.*

Tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau, & vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heux à très-petit feu : dégraissez souvent le coulis.

Quand il sera fini, vous le passerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur canelle, ni trop clair ni trop épais, & qu'il ne sente point l'attaché ; c'est à quoi il faut s'apliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire, il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en change les noms ; mais tel coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Vous faites aussi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'oignons & des morceaux

de veau mince par-deſſus. Faites-les ſuer à très-petit feu, & attachez enſuite ſans être brûlé, & le mouillez avec du bouillon. Faites-le bouillir une demi-heure; enſuite vous le paſſerez au tamis, & vous vous en ſervirez à ce que vous jugerez à propos.

Du Veau.

Toutes ſortes de jus ſe font de la même façon.

Filets de Veau tôt fait.

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets le plus minces que vous pouvez. Mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboule, une pointe d'ail, échalotte, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine. Remuez le tout enſemble ſur le feu, juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit bien liée ſans que l'huile paroiſſe. En ſervant un jus de citron, ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la ſauſſe ſe tourneroit en huile.

Entrée.

Ruelle de Veau à la couenne.

Prenez de la ruelle de veau, que vous coupez par morceaux en tranches, & les piquez de lard. Aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail; le tout haché. Prenez de la couenne de lard nouveau qui ne ſente rien; coupez-la par morceaux; mettez dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de couenne, continuez juſqu'à la fin; mettez enſuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de vie: faites cuire ſur des cendres chaudes quatre ou cinq heures, & ſervez comme du bœuf à la mode.

Entrée.

Du Veau.

Ruelle de Veau à la Crême.

Hors-d'œuvre. Prenez de la ruelle de veau que vous coupez en plusieurs Morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf ; lardez chaque morceau en travers avec du gros lard ; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre ; passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc : faites cuire & réduire à courte sausse. En servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Pain de Veau.

Prenez une livre de ruelle de veau, autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble. Mettez-y persil, ciboule, échalotte, le tout haché, sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poisson de crême. Foncez une poupetogniere avec des bardes de lard ; mettez votre farce dedans. Si vous avez un ragoût de viande ou de légumes qui soit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce ; couvrez la barde de lard & faites cuire au four. Quand il est cuit, retirez-le en douceur de la poupetogniere pour ne le pas rompre ; faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sausse claire & un peu piquante.

Ruelle de Veau entre deux plats.

Entrée. Vous prenez un morceau de ruelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat ; lardez-le de gros lard, avec persil,

ciboule, champignons ; une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre.

Du Veau.

Mettez le veau dans une casserole bien couverte ; faites-le cuire dans son jus avec un oignon, deux racines.

Quand il est cuit à très-petit feu, dégraissez le peu de sausse qu'il a rendu & la servez sur votre morceau de veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre sausse, elle n'en sera que meilleure.

Fricandeau de Veau à la Bourgeoise.

Entrée.

Prenez une tranche de ruelle de veau épaisse de deux doigts, que vous piquez par-dessus avec du petit lard ; faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, & la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Quand elle est cuite ; retirez-là de la casserole pour bien dégraisser la sausse. Passez cette sausse dans une autre casserole avec un tamis ; vous la ferez après réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus.

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer.

Quand il sera bien glacé du côté du lard, dressez le sur le plat que vous devez servir. Détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon ; goûtez si cette sausse est de bon goût, & servez dessous le fricandeau.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Du Veau.

Noix de Veau aux truffes à la bonne femme.

Entrée. Prenez trois noix de veau que vous unissez, en ôtant légérement la viande qui empêche la bonne mine. Il faut les larder par-tout avec des lardons de lard & de truffes, tous les deux maniés ensemble avec du sel fin, persil, ciboule hachées & truffes hachées; faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites & la sausse bien dégraissée, mettez-y deux cuillerées de coulis; faites réduire la sausse, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, & la servez sur les noix de veau.

Paupiettes.

Hors d'œuvre. ou Entrée. Vous coupez des tranches de veau de largeur de deux doigts, & longues au moins de trois, vous les applatissez avec le couperet pour qu'elles ne soient pas plus épaisses qu'un petit écu. Mettez sur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de ruelle de veau, autant de graisse de bœuf; un peu de persil, ciboule, une échalotte. Lorsque le tout est haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau de-vie, sel, poivre. Etendez-la sur les paupiettes, & les roulez; mettez sur chaque paupiette une barde de lard, & les ficelez: faites-les cuire à la broche enveloppées de papier. Quand elles seront cuites, pannez le dessus des bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair: servez une sausse d'un jus clair, assaisonnée de bon goût.

Paupiettes à la braiſe.

Du Mouton.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y metrez point de bardes de lard deſſus ; vous les mettez dans le fond d'une caſſerole. Arangez vos paupiettes ſur les bardes ; faites-les cuire à très petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de ſel, gros poivre. La cuiſſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir ; dégraiſſez la ſauſſe de leur cuiſſon : paſſez-la au tamis, & la ſervez deſſus. Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Brezolles.

Coupez de la ruelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, & ſuffiſamment pour garnir le plat que vous devez ſervir. Ayez du perſil, ciboule, échalottes hachées très fin ; prenez une caſſerole ; mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre avec de fines herbes hachées, ſel, gros poivre. Arrangez deſſus un lit de ruelle de veau mince, après vous recommencerez à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, ſel, gros poivre. Remettez de la ruelle de veau deſſus, & continuez cette façon juſqu'à définition. Couvrez-le deſſus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc ; couvrez la caſſerole ; faites cuire à très petit feu ſur de la cendre chaude pendant ue heure & demie. A la moitié de la cuiſſon vous y mettrez un demi-verre de de vin blanc. Quand elles ſeront cuites vous les ſervirez avec le fond de leur ſauſſe bien dégraiſſée. Hors d'œuvre. ou Entrée.

Du Veau.

Noix de Veau en caisse.

Hors d'œuvre ou Entrée.

Coupez de la ruelle de veau l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux. Faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande; beurrez-la par-tout en dehors; mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotte, champignons, le tout haché très fin, sel, gros poivre. Mettez votre caisse sur le gril, avec une feuille de papier beurrée dessous, pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle: si le feu étoit trop fort, vous l'abattez un peu avec la pêle. Lorsque la viande est cuite d'un côté vous la retournez de l'autre. Servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par-dessus bien légerement un filet de vinaigre blanc.

Noix de Veau à la Chantilli.

Hors-d'œuvre. ou Entrée.

Elles se font en coupant de la ruelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce. Vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule; échalotte, champignons, le tout haché. Roulez-les, & les enfilez dans un hatelet; faites-les cuire à la broche, vous les servirez avec une sausse claire assaisonnée d'un bon goût.

Gelée pour les malades.

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée vuidée & épluchée, un jaret de veau d'environ une livre & demie, &

deux peintes d'eau. Faites les bouillir & bien écumer ; ensuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures. Dégraissez bien votre bouillon, & le passez dans un tamis serré ; mettez-le dans une casserole sur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée si vous n'en avez point vous y mettrez quelques goutes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel, deux pincées de coriande, un très-petit morceau de canelle. Faites bouillir un quart-d'heure, & y mettez trois œufs cassés, blancs & jaunes avec les coquilles. Faites bouillir doucement, en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire & réduite à environ trois demi-septier. Vous la passerez dans une serviette blanche mouillée. Pressez la bien pour qu'elle ne sente point un goût de lessive, & qu'il ne reste point d'eau ; mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester ; faites-la prendre dans un endroit frais où sur de la glace.

Du Veau.

De la moële ditte amourette.

La moële qu'on apelle amourette se sert marinée & frite pour entremets. *Voyez cervelle de bœuf frite, page 41.*

Queuës de Veau de plusieurs façons.

Elles se servent en hauchepot, comme la queuë de bœuf. Entrée

La seule différence est de mettre vos légumes en même-tems que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Les queuës de veau se mettent aussi étant cuites à la braise comme la langue de bœuf,

Du Veau.

page 39. avec différens ragoûts de légumes.

Queuës de Veau à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Prenez trois queuës de veau que vous coupez en deux ; faites les blanchir un instant à l'eau bouillante . mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras , un bouquet de persil , ciboule . une gousse d'ail , trois cloux de girofle , deux échalottes , une feuille de laurier , thim , basilic , sel poivre , un oignon , une carotte , un panais. Faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il reste très peu de sausse. Retirez-les pour les réfroidir ; passez la sausse dans un tamis clair pour que la graisse passe avec : il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi verre. Mettez la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu ; qu'elle soit un peu épaisse ; ensuite vous y trempez les queuës de veau, & les pannez à mesure avec de la mie de pain. Mettez-les sur le plat que vous devez servir , & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere ; servez-les avec une sausse piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des sausses.

Préparées de cette façon , vous pouvez les faire griller , & les servir avec la même sausse.

Queuës de veau au choux & au petit lard.

Entrée.

Prenez deux queuës de veau que vous coupez en deux. Faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux Quand il aura blanchi un quart-

d'heure, retirez le à l'eau fraiche, & le pressez bien. Otez-les trognons & le ficelez mettez les queuës dans une petite marmite avec le petit lard ficelé & les choux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois cloux de girofle, un petit morceau de muscade mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queuës soient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter; & essuyer de sa graisse, dressez les queuës entremêlées de choux, le petit lard par dessus. Mettez du coulis ce qu'il en faut pour une sausse dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, & gros poivre; faites-lier sur le feu; versez sur les choux & la viande. Si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux que vous passez au tamis; & bien dégraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine: faites lier sur le feu. Si vous voulez servir dans une terrine, il faut que la sausse soit plus grande.

Du Veau.

Casserole.

Entrée.

Faites cuire au trois quarts une demi-livre de ris dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu. Quand il est presque cuit, bien épais & fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent ou d'une fayance qui aille au feu. Mettez sur le ris telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble. Il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise & assaisonnées de bon goût, couvrez le dessus avec du ris, de façon que l'on ne voye point la viande. Unissez avec un couteau; mettez votre plat sur

Du Veau.

une cendre chaude ; couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu dessus : vous le laisserez jusqu'à ce que le ris soit d'une belle couleur dorée. En servant, vous renversez la graisse qu'il peut y avoir, & servirez à sec ; ou si vous voulez, vous pouvez mettre une petite sausse dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui vous ont déja servi, pourvu que la sausse en soit très-courte.

CHAPITRE VI.

Du Cochon, & de son utilité.

Du Cochon.

LE cochon est d'un goût fort agréable. On ne sçauroit travailler la cuisine à son point sans en faire usage ; cependant j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, difficile à digérer, & lache le ventre.

Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un petit abregé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de Cochon.

Elle se met en hure de Sanglier.

Gros Entrem.

Faites-la bruler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nette, désossez-la à moitié sans ôter la peau ; piquez la en dedans avec du gros lard ; assaisonnez de sel, épice mêlée, persil, ciboule, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez-la avec un linge blanc ; ficelez-la, & la faites cuire dans une bonne braise faite

avec

avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, ſel & poivre.

Du Cochon.

Quand elle eſt cuite, laiſſez-la refroidir dans ſa braiſe, & la ſervez ſur une ſerviette pour entremets du milieu.

Fromage de Cochon.

Gros Entremets froids.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée; déſoſſez-la à forfait; levez toute la chair & le lard ſans couper la couenne. Coupez la chair en filets très-minces, faites-en autant du lard; mettez le maigre à part ſur un plat bien étendu, & le gras dans un autre. Coupez les oreilles auſſi en filets; aſſaiſonnez le tout des deux côtés avec du ſel fin, du gros poivre, thim, laurier, baſilic, ſix cloux de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muſcade, le tout haché très-fin, deux gouſſes d'ail, quatre échalottes auſſi hachées, une demi-poignee de perſil en feuilles entieres. Mettez la peau de la hure dans une caſſerole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de viande, & quelques tranches de jambon ſi vous en avez, des feuilles de perſil arrangées proprement: continuez de cette façon, juſqu'à la fin. Vous couderez la couenne en la pliſſant comme une bourſe, enveloppez la d'un torchon blanc, que vous ſerrerez fort avec de la ficelle. Mettez ce fromage dans une marmitte juſte à ſa grandeur pour le faire cuire pendant ſix ou ſept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racine; thim, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, ſel, poivre. Lorſqu'il eſt cuit, vous l'égouttez, & le mettez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur & bien rond. Couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd deſſus

Du Cochon.

pour lui faire prendre la forme que vous voulez jusqu'à ce qu'il soit froid: vous le servirez pour gros entremets.

Des oreilles, de la langue & des pieds de Cochon.

Entremets.

Les oreilles se font cuire à la braise faites comme celle de la tête. Quand elles sont cuites, il faut les panner & les faire griller: servez-les à sec.

L'on en fait aussi les menus droits. *Voyez palais de bœuf en menus droits & les faites de même.* Elles sont encore bonnes salées & fumées.

Entremets.

La langue se met à la braise avec des sausses piquantes, & pour le mieux elle se mange salée & fumée.

Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

De la fressure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles & saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau: *Voyez ci-devant, page 105.*

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses, & beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des entrées en crépine, *pour le lard*, l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

Des Jambons, comment les accommoder.

La cuisse & l'épaule se mettent en jambons; il faut les saler & fumer.

Pour cet effet vous faites une saumure avec du sel & du salpêtre & toutes sortes d'herbes

odoriférantes, comme thim, laurier, basilic, baume, marjolaine, sariette, geniévre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin. Laissez infuser toutes ces herbes dans la sausse pendant vingt-quatre heures; ensuite vous la passerez au clair, & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Du Cochon.

Ensuite vous les tirerez de la sausse pour les faire égouter, après les avoir bien essuyés; vous les mettez fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettrez par dessus de la cendre.

Gros Entremets.

Quand vous les voulez faire cuire vous en ôtez-le mauvais sans rien ôter de la couenne. Faites les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux & que vous les jugez assez dessalés; enveloppez les d'un torchon blanc, & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon. Mettez y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes: faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très petit feu.

Quand il est cuit, laissez le refroidir dans sa cuisson; vous le retirez ensuite, & enlevez doucement la couenne sans ôter de la graisse. Mettez par-dessus la graisse, du persil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par dessus la pèle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur.

Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche & les servir chauds ou froids pour entremets. Faites

Du Cochon. attention qu'ils soient beaucoup plus déssalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine, échinée, & carré de Cochon.

La poitrine se met en petit salé; le filet, le carré & l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche avec une sausse à la moutarde ou ragoût de petits oignons.

Côtelettes de Porc frais en ragoût.

Entrée. Coupez en côtelettes un carré de Porc frais; mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel, & du poivre. Ayez un ris de veau que vous faites blanchir; coupez en gros dez; mettez-le dans une casserole avec des champignons, quelques foyes de volaille; un peu de beurre. Passez-les sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc & du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, Laissez cuire & réduire à courte sausse. Servez sur les côtelettes; vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût; & quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettez le ris, foye & champignons avec le même assaisonnement.

Comment faire le petit salé de Cochon.

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons pour faire du petit salé: le filet est estimé le meilleur. Vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez, & prenez du sel pilé. Sur quinze livres mettez une livre de sel; frottez

votre viande par-tout ; mettez-la à meſure dans un vaiſſeau. Quand il eſt plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne l'évent : vous pouvez vous en ſervir au bout de cinq ou ſix jours. Si vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de ſel. Obſervé que plus le ſalé eſt nouveau, meilleur il eſt. Vous vous en ſervez enſuite, ſoit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets. De telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de ſel dans le ragoût que vous deſtinez manger avec ; & ſi votre ſalé avoit pris trop de ſel, faites-le tremper dans de l'eau tiéde auparavant que de le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au degré de ſel que vous le voulez.

Du Cochon.

Comment faire le lard & le ſain-doux.

Prenez le lard de deſſus le porc ; ne laiſſez de chair que le moins que vous pouvez ; arrangez-le ſur des planches dans la cave, & mettez une livre de ſel pilé ſur dix livres de lard. Après l'avoir frotté de ſel par tout, vous le mettrez l'un ſur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches ſur le lard & des pierres ſur les planches pour le charger, afin que le lard en ſoit plus ferme : vous le laiſſez au moins quinze jours dans le ſel, & le ſuſpendez enſuite dans un endroits ſec pour le faire ſécher.

Le ſain-doux ſe fait après avoir épluché la panne ; c'eſt-à-dire, ôté les peaux qui s'y trouvent. Coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-ſeptier d'eau, un oignon piqué de cloux de girofle ; faites-la fondre à très-petit feu juſqu'à ce que les grignons qui ne ſe fondent point, commencent

Du Cochon.

à se colorer ; pour lors vous le retirez du feu, & le laisserez refroidir à moitié, & le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de Cochon & de Sanglier.

Hors d'œuvre

Prenez de l'oignon que vous hachez, & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne. Quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dez ; mettez-la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang & le quart de crême. Assaisonnez de sel fin, épices mêlées; maniez bien le tout ensemble & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins. Ne les emplissez point trop de crainte qu'ils ne crevent en cuisant. Ficelez les deux bouts de chaque boyau ; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante : il faut un quart-d'heure pour les cuire. Pour voir s'ils sont cuits vous en tirerez un avec un écumoire, & le piquerez avec une épingle. Si le sang ne sort plus, & que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits ; mettez-les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir.

La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

De la façon d'accommoder le sang de Veau, de Cochon, d'Agneau, sans faire de boudins.

Hors-d'œuvre.

Vous prenez de l'oignon, que vous coupez en petits dez, que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poële sur

le feu avec du beurre ou du sain doux. Tenez votre oignon fort gras, Quand il est cuit mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous ferez des œufs brouillés : assaisonnez-le de sel & de poivre. Si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est de même, & se trouve fait dans le moment sans dépense. Du Cochon.

Boudin blanc à la Bourgeoise.

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain. Passez à la passoire; faites bouillir le tout ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bû tout le lait, & qu'elle soit bien épaisse : mettez-la refroidir. Coupez une demi douzaine d'oignons en petits dez, & les faites cuire à petit feu sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre; ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons après qu'ils sont ôtés du feu. Mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-septier de crême ; délayez le tout ensemble ; assaisonnez de sel fin, fines épices. Prenez des boyaux de cochon bien lavés ; coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins ; ne les emplissez qu'aux trois quarts : liez le bout. Quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau ; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle ; il en sortira de la graisse. Retirez-les en douceur avec une écumoire ; met- Hors d'œuvre.

tez-les dans l'eau fraîche; faites-les égoutter, & les ferez griller dans une caisse de papier; ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

Du Cochon.

Façons de faire toutes sortes de cervelas.

Entrée.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée, si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau; liévre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard. Vous prendrez donc de la viande selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la, & mettez avec un peu de persil, ciboule hachées, sel, épices mêlées. Prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos; emplissez-les de viande, & les ficelez par les deux bouts; mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel. Si vous voulez faire des cervelats à l'oignon, vous prendrez des oignons, suivant la quantité de viande que vous aurez; il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu ou du sain-doux. Quand ils sont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelats comme il est dit ci-devant. Si vous voulez faire des cervelats aux truffes, vous hacherez la viande, & y mettrez ensuite des truffes; hachez la quantité que vous jugerez à propos sans les faire cuire, & finirez vos cervelats de la même façon.

Façons de faire toutes sortes de saucisses.

Hors d'œuvre.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre; hachez-la; & mettez-y persil, ciboule hachés; assaisonnez de sel &

fines épices. Entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon ; ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez ; faites-les griller : vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalottes. Si c'est aux truffes, vous en hachez avec la chair suivant la quantité que vous voulez; l'échalotte vous en mettez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crêpine de porc, & les grillez de la même façon.

Du Cochon.

Andouilles de Cochon,

Prenez des boyaux gras de cochon. Après qu'ils seront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles ; faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thim, laurier, basilic, pour leur faire perdre leur goût de chaircuiterie. Vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets; assaisonnez le tout ensemble avec du sel & fines épices; mêlez avec un peu d'anis; remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers, de crainte qu'ils ne crevent en cuisant. S'ils étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts; faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, sel, thim, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson; quand vous les voulez servir, vous les faites griller, & les servez pour hors-d'œuvres.

Hors d'œuvre.

Du Cochon.

Jambon en cincarat.

Entremets.

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces ; mettez-les dans une casserole, ou dans une poële avec un peu de gras de jambon ou du lard faites cuire à petit feu. Quand il est cuit vous dressez le jambon dans un plat, & mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concassé ; il faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre sausse avec une cuillier, & la servez sur le jambon.

Du Cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche. Quand il est bien échaudé & troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules, & à la cuisse pour que la peau ne se déchire point.

Quand il est au feu, frottez-le souvent avec de l'huile pour que la peau soit croquante ; il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramolit, & n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au Pere Douillet.

Gros Entremets froids.

Faites d'abord un bouillon avec un trumeau de bœuf, un jaret de veau & deux pieds, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois cloux de girofle, la moitié d'une muscade, oignons, racines. La viande étant cuite, passez le bouillon au tamis ; mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses & le bouillon que vous avez passé ; ajoutez-y une chopine de vin

blanc, sel, gros poivre. Faites-le cuire pendant une heure & demie; ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis. Dégraissez-la, & la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, & six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles. Quand elle est claire; & qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette, mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatres écrevisses en dessous, avec des branches de persil verd: versez la gelée sur le cochon pour le mettre au frais. Quand la gelée est bien prise, vous trempez le cul du vaisseau dans de l'eau chaude, & le renversez promptement sur le plat que vous devez servir & une serviette dessous.

Du Cochon.

Cochon de lait en blanquette.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti, coupez-les en filets minces; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre avec des champignons coupés en filets minces, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, deux cloux de giroffe, la moitié d'une feuille de laurier, thim, basilic. Passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu & réduire à moitié. Otez le bouquet; & y mettez les filets de viande; faites chauffer sans bouillir; ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez chaudement.

Du Cochon.

Cochon de lait en galentine.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Quand il eſt bien échaudé il faut le déſoſſer à forfait, l'étendre ſur un linge blanc, & mettre deſſus une bonne farce de viande aſſaiſonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaiſſeur d'un gros écu. Mettez ſur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce; enſuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard & d'une étamine; ſerrez-le fort avec de la ficelle, & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, ſel, gros poivre, racines, oignons; un gros bouquet de perſil, ciboule, échalottes, ail, girofle, thim, laurier, baſilic. Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon, & le ſervez froid pour entremets. Toutes ſortes de galentines ſe font de même.

Cochon de lait à la Lyonoiſe.

Gros Entremets froids.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le déſoſſer à forfait, à la réſerve de la tête & des pieds; faites une farce de cette façon. Mettez dans une caſſerole une pinte de bon lait; quand il bout, mettez-y prêt d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait & qu'elle ſoit bien épaiſſe. Ayez ſoin de la remuer ſouvent ſur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache: mettez-la refroidir. Prenez de la ruelle de veau environ une livre & autant de graiſſe de bœuf, que vous hachez enſemble, & y mettez enſuite la mie

de pain avec persil, ciboule, deux échalottes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes. Coupez en gros dez le foye du cochon de lait, & presqu'autant de jambon crud, pour les mêler avec la farce. Mettez le tout dans le corps du cochon; cousez-le, & le troussez comme pour le mettre à la broche: mettez dessus des bardes de lard. Il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler, & le faire cuire comme le précédent; vous le servirez de même sur une serviette pour entremets froid.

Du Cochon.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid vous suivrez ce qui est expliqué dans l'article des pâtés.

❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁❁

CHAPITRE VII.

DE L'AGNEAU.

De l'Agneau.

QUoique l'agneau ne soit pas des plus excellens à travailler en cuisine à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'expliquer les différentes partie dont on fait usage.

Issus d'Agneau à la Bourgeoise.

Sous le nom d'issus, l'on y comprend la tête le foye le cœur, le mou & les pieds.

Vous ôtez les mâchoires & le museau; faites les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issus coupé par morceaux; faites-les blanchir

De l'Agneau

un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand il est cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre sausse sur le feu : mettez-y après un filet de verjus. Dressez la tête dans le plat que vous devez servir; découvrez la cervelle; mettez-le restant autour, & la sausse par dessus.

Tête d'Agneau de plusieurs façons.

Entrée.

Vous prenez deux têtes d'Agneaux, que le collet tienne avec; vous ôtez les mâchoires & & le museau : faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche comme aux oreilles de veau.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée. Faites-les cuire à petit feu, quand elles sont cuites, découvrez les cervelles, & les dressez dans le plat que vous devez servir, & servez dessus telle sausse que vous jugerez à propos, comme sausse à l'Espagnole, sausse à la ravigotte, sausse à la poivrade liée sausse à la pluche verte.

Ou pour le simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson. Prenez garde qu'il ne soit trop salé, délayé-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché : faites-les lier sur le feu, & servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore à la place de sausse, y mettre un ragoût de crêtes ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau qui sont au blanc.

Quartier d'Agneau, comment le ſervir. Agneau.

Le quartier de devant eſt plus délicat que celui de derriere.

Il ſe ſert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le ſervez auſſi en fricandeau : *Voyez fricandeau, page 137*

Pour le bien glacer, prenez la glace qui eſt dans la caſſerole avec le dos d'une cuillier, & l'étendez ſur l'agneau.

Vous pouvez auſſi le ſervir en fricandeau avec un ragoût d'épinards, ou cuit à la braiſe avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites auſſi des entrées à l'Angloiſe, qui ſe font en mettant les côtelettes ſur le gril comme les côtelettes de mouton.

Et le reſte du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il eſt froid vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le quartier de devant ſe déguiſe auſſi.

Quand il eſt cuit à la broche & qu'il a ſervi déja ſur table, vous le coupez par filets, & le mettez en *blanquette*, ou à la *bechamel*, comme ci-après.

Filets d'Agneau en blanquette.

Vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni ; paſſez les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon ; faites cuire les champignons juſqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de ſauſſe. Hors d'œuvre.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la

Agneau.

broche, & coupez en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait. Faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille; assaisonnez-là de bon goût; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filets d'Agneau à la bechamel.

Hors d'œuvre.

La bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crême jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sausse.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelot.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette, faites les chauffer sans qu'ils bouillent; assaisonnez-les de bon goût, & les servez. Toutes sortes de filets à la bechamel se font de la même façon.

Du quartier d'Agneau de derriere.

Le quartier d'Agneau de derriere se met ordinairement à la broche; il se met aussi farci dedans cuit à la braise, & servi avec un ragoût d'épinards.

Cuit à la braise & refroidi vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la bechamel, comme il est dit ci-devant.

Usage des ris d'Agneaux.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau: *Voyez ris de veau, page 112. & suivantes.*

Pieds d'Agneaux gratinés.

Agneau.

Entremets.

Faites cuire dans une bonne braiſe une douzaine de pieds d'agneaux & dix-huit ou vingt petits oignons blancs ; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs ; mêlez le tout enſemble, & l'étendez ſur le fond du plat que vous devez ſervir. Mettez ce plat ſur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin ; dreſſez-y deſſus les pieds d'agneaux entremêlés de petits oignons : faites encore un peu migeoter ſur le feu : après vous en égouterez la graiſſe, & ſervez deſſus une bonne ſauſſe de bon veau.

La langue, les pieds & la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

DE LA VOLAILLE en général.

De la Volaille en général.

JE me ſuis aſſez étendu ſur la viande de boucherie que nous appellons groſſe viande, pour donner un inſtruction des changemens que l'on peut en faire.

Il eſt tems de paſſer preſentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le Poulet, puiſqu'il eſt le meilleur pour la ſanté. Sa chair eſt nourriſſante & facile à digérer ; c'eſt une des premieres nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

De la Volaille en général.

Toute la volaille doit être plumée si-tôt qu'elle est tuée. Il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle se plume à sec, il ne la faut vuider qu'après qu'elle est flambée. Vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon; il faut la passer si légérement sur la flamme qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui restent. Si vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez simplement une feuille de papier que vous brûlez dessous les poils; vous les vuidez ensuite. Pour cet effet vous coupez la peau de la volaille sur le derriere du cou; détachez legerement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille, passez ensuite votre doigt dans le trou du brichet; tournez-le en le courbant pour détacher ce qui est dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foye & gigier. Vous agrandirez ensuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez soin d'ôter l'amer du foye & le dedans du gigier. Toutes sortes de volailles & de gibier se flambent & se vuident de la même façon. Si c'est pour rôtir, & servir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber; vuidez-les comme je viens de marquer; faites-les refaire sur de la braise; essuyez-les bien avec un torchon: épluchez-les, vous barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de Poulets.

Nous en avons de quatre sortes qui sont, les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la Reine & les poulets communs.

Le poulet à la Reine est le plus petit & le plus estimé.

Le poulet aux œufs eſt après.

Le poulet gras, qui eſt le plus fort, eſt très-eſtimé quand il eſt choiſi bien blanc en chair & en graiſſe. *De la Volaille en général.*

Fricaſſée de Poulets.

Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez & vuidez. Coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiéde pour les faire dégorger; vous y mettez auſſi les foyes après avoir ôté l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui eſt dedans, les pattes que vous mettez ſur de la braiſe pour ôter la peau. Il faut couper les argots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête. Vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égouter ſur un tamis ou dans une paſſoire; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de thim, du baſilic, deux cloux de girofle, des champignons, une tranche de jambon, ſi vous en avez. Paſſez le tout ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauſſe. Vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre faites cuire & réduire à peu de ſauſſe. Lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs, delayez avec de la crême ou du lait; faites lier ſur le feu ſans faire bouillir, parce que votre ſauſſe tourneroit. Mettez-y un jus de citron ou un filet de vinaigre, dreſſez votre fricaſſée; les abatis dans le fond, les cuiſſes & les aîles deſſus: arroſez par-tout avec la ſauſſe & les Entrée.

De la Volaille en général.

champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettez aussi au roux avec des culs d'artichaux à moitié cuits. Vous coupez le poulet par membres; passez les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux; mettez-y une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon, un peu de jus & un demi-verre de vin blanc : faites bouillir à petit feu; dégraissez la sausse.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sausse, & assaisonnez d'un bon sel; vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau, page 137.

Fricassée de poulets à la bourdois.

Entrée.

La fricassée de poulets à la bourdois se fait de la même façon que la précédente, à cette différence que quand elle est dressée sur son plat, vous la pannez de mie de pain. Mettez sur la mie de pain de petits morceaux de beurre gros comme un pois; faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ou dans un four : servez chaudement. Cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de la table.

Poulet à la tartare.

Entrée.

Flambez & vuidez-le; faites le refaire sur le feu, & le coupez par moitié. Cassez lui un peu les os, & le faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre; mettez avec persil, ciboule, champignons, une

pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre; trempez-le dans le beurre, & le pannez de mie de pain : faites-le griller à petit feu, & ſervez à ſec, ou une bonne petite ſauſſe claire.

De la Volaille en général.

Poulets en caiſſes.

Entrée.

Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez, & trouſſez les pattes dans le corps. Laiſſez les aîles, & aplatiſſez un peu les poulets; faites-les mariner avec perſil, ciboule, échalottes, ail, le tout entier, de l'huile fine, ſel, gros poivre. Faites une caiſſe de papier; mettez-y les poulets avec tout leur aſſaiſonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier. Faites les cuire à petit feu ſur le gril ou deſſous un couvercle de tourtiere; quand ils ſeront cuits; ôtez les fines herbes & les bardes de lard; ſervez dans la caiſſe, en mettant quelques gouttes de verjus ſur les poulets. Vous pouvez auſſi les ôter de la caiſſe, & les ſervir avec la ſauſſe que vous voudrez.

Poulets communs de différentes façons.

Les poulets communs ſe mettent à toutes ſortes d'entrées que l'on fait bouillir; pour ceux que l'on fait cuire à la broche, il faut prendre des poulets gras ou des poulets communs bien en chair.

Comment ſervir les poulets gras aux œufs & à la Reine.

Ils ſe préparent tous de la même façon; & ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître. Pour être cuits à leur point,

cela se connoît au doigt & à l'œil ; quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est tems de les retirer du feu.

De la Volaille en général.

Pour la couleur il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toutes sortes de rôts doivent se faire cuire & connoître au même dégré de cuisson ; il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu, suivant qu'ils sont durs à cuire.

Tout le monde sçait faire cuire des viandes à la broche, & peu réussissent à les servir à leur parfait dégré de cuisson ; c'est à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'est de là que dépend une partie de la bonté des viandes ; comme aussi d'être trop mortifiées ou pas assez.

Poulets en entrée de broche, de différentes façons.

Si vous voulez servir des poulets gras ou à la Reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Entrée

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rappé, & le foye du poulet haché, un peu de persil, ciboule hachées, très peu de sel. Cousez les pour que rien ne sorte. Faites les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmitte ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier : ne les mettez point à un feu trop ardent de crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez

avec, telle sausse ou ragoût que vous jugerez à propos :

De la Volaille en général.

Comme

Sausse à la Ravigotte.
Sausse à l'Espagnole.
Sausse à la Sultanne.
Sausse à l'Allemande.
Sausse à l'Angloise.
Sausse blanche avec capres & anchois.
Sausse à la carpe.
Sausse à l'Italienne.
Sausse aux petits œufs.
Sausse piquante.
Sausse à la Reine.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme

Aux truffes.
Aux morilles.
Aux petits oignons.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux écrevisses.
Aux mousserons.
Aux pistaches.
A la passe-pierre.
Au ragout de foyes gras.
Aux cornichons.
Au huitres.

Poulets aux croutons.

Entrée.

Prenez un gros poulet, ou deux, suivant la grandeur de votre plat faites une farce de leurs foyes, & les faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits vous les servez avec une sausse faite de cette façon : vous prenez un peu d'huile fine ; faites-y frire deux croutons de pain proprement. Mettez-les égoutter, & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboule, échalottes, un foye de volaille, le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc,

De la Volaille en général. & une bonne cuillerée de coulis. Dégraissez la sausse, & l'assaisonnez de sel & poivre concassé : faites-la cuire à petit feu un quart-d'heure : servez les poulets & les croutons à côté.

Poulets aux choux-fleurs.

Entrée. Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche. Après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foyes pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachées, sel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps; laissez les pattes & les troussez en dindonneau; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux ; ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche. La cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir ; dressez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel. Versez dessus une sausse faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel gros poivre ; faites-la lier sur le feu sans bouillir.

Poulets à la poële.

Entrée. Flambez & épluchez deux moyens poulets ; fendez-les en deux par le milieu de l'estomach ; vuidez-les & les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalottes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché. Mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites

faites cuire & réduire à courte sausse; dégraissez avant que de servir.

De la Volaille en général.

Poulets au fromage.

Entrée

Flambez & épluchez deux poulets. Après les avoir vuidés & troussé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos, & les applatissez avec le couperet. Faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon, mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, peu de sel, gros poivre. Faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne fasse que migeoter; ensuite vous ôtez les poulets, & mettez dans la sausse gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine. Faites-la lier sur le feu; prenez le plat que vous devez servir; mettez une partie de la sausse dans le fond, & sur la sausse une petite poignée de fromage de gruyere rapé. Mettez les poulets dessus, & sur les poulets vous y mettrez le restant de la sausse; & ensuite autant de fromage de gruyere rapé que vous en avez mis dessous. Mettez le plat sur un petit feu doux, & un couvercle de tourtiére avec du feu; quand ils seront d'une belle couleur dorée, & plus de sausse, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

Poulets à l'estragon.

Entrée.

Faites blanchir un demi-quart d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon; retirez-les

De la Volaille en général.

à l'eau fraîche ; hachez-le fin après l'avoir pressé. Flambez & épluchez deux poulets vuidez les, & en prenez les foyes que vous hachez, & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps des poulets; mettez-les dans une casserole après les avoir troussés avec leurs pattes, pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre. Mettez une barde sur l'estomach, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole avec deux foyes, gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre ; faites lier la sausse sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent: servez les poulets.

Poulets en matelottes.

Entrée. Coupez la tête & la queuë à une douzaine de petits oignons blancs ; faites-les blanchir un demi quart heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la premiere peau. Coupez deux moyennes carottes & un panais de longueur de deux doigts, & les coupez autour en façon de bâton. Mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine ; faites roussir de couleur canelle en tournant sur le feu ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon : mettez-y les carotes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, gros poi-

vre Faites bouillir à petit feu une demi-heure; ensuite vous avez un gros poulet (ou deux petits) que vous flambez, épluchez & vuidez. Faites-le revenir sur le feu & le coupez en quatre. Mettez-le dans le ragoût; vous y mettez si vous voulez le foye, le cou, les aîles & les pattes, faites bouillir à petit feu pendant une heure. La cuisson faite, & qu'il reste peu de sausse, dégraissez-la, & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de capres. Servez chaudement.

De la Volaille en général.

Poulets à la Jardiniere.

Entrée.

Vuidez deux moyens poulets; faites chauffer les pattes pour les éplucher; coupez les argots, & faites entrer les pattes dans le corps des poulets, & revenir sur le feu. Epluchez-les, & coupez chaque poulet en deux; applatissez-les un peu avec le couperet. Faites mariner une heure avec du beurre chaud; persil ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin; sel, gros poivre. Faites tenir le plus que vous pourrez de marinade après les poulets & les pannez de mie de pain. Faites griller à petit feu èn les arrosant du restant de leur marinade. Quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sausse faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs: faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Entrée.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons coupés en tranches, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille

De la Volaille en général.

de laurier, thim, basilic. Passez le tout sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés; ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites cuire à petit feu & réduire à moitié. Passez au tamis; mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin. Faites lier cette sausse sur le feu & la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Entrée.

Flambez & épluchez deux poulets; vuidez-les & hachez les foyes que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboule, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché; sel, gros poivre, farcissez-en les poulets, & troussez les pattes; faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot, mettez cuire à la broche enveloppé de lard & de papier; mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic; passez-les sur le feu sans les colorer; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon: faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, & passez au tamis. Prenez des herbes à fourniture de salade comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, de chacun suivant la force; que le tout ne fasse qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin; mettez-le dans la sausse pour le laisser infuser une demi heure sur la cendre chaude sans bouillir; passez au tamis & pressez

les herbes pour en faire sortir l'expression ; mettez dans cette sausse gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, faites lier sur le feu sans bouillir ; servez sur les poulets.

De la Volaille en général.

Poulets au verjus de grains.

Entrée.

Flambez, épluchez & vuidez les poulets ; farcissez le dedans avec le foye mêlé avec du beurre, persil, ciboule haché, sel, gros poivre, & faites cuire à la broche. Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux cloux de girofle ; passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de bouillon ; laissez cuire & réduire à moitié ; passez au tamis. Prenez une bonne poignée de verjus en grains, bien verd, ôtez-en les pepins & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante ; retirez-les pour les égouter ; mettez-les dans la sausse avec deux jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir en tournant toujours ; aussi-tôt que la sausse s'épaissit, ôtez du feu : servez sur les poulets.

Poulets à la Giblote.

Entrée.

Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec les abatis, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de girofle, un peu de beurre ; passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en

faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre ; faites cuire & réduire à courte sausse.

De la Volaille en général.

Poulets aux petits pois.

Entrée.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez moitié jus & moitié bouillon ; faites cuire & réduire à courte saussse, ne mettez du sel qu'un moment avant que de servir, un peu de sucre si vous le voulez.

Poulets en hâtelet.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenez des poulets rôtis que l'on a déservis de la table, vous les coupez par membres & embrochez chaque morceau à des hâtelets d'argent ou de petites brochettes de bois ; trempez-les dans de l'œuf battu assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule hachés ; pannez-les & les trempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les & les faites griller à petit feu, en les arrosant légerement avec un peu d'huile ; servez à sec, ou une sausse claire.

Des Poulets marinés.

Hors d'œuvre ou Entrée.

Coupez-les par membres & les faites mariner & frire comme il est dit ci-dessus pour la poitrine de veau, page 121.

Poulets en pain.

Entrée.

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau ; ficelez-les en les arrondissant & les enveloppez de lard & d'un linge blanc, faites-les cuire avec

du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni; servez avec une sausse à l'espagnole.

De la Volaille en général.

Poulets à la sainte-Menehoult.

Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Flambez, vuidez & troussez les pattes dans le corps à deux poulets communs; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, faites cuire à petit feu & attachez toute la sausse autour des poulets, ensuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu; pannez de mie de pain; retrempez-les dans du beurre & les repannez, faites-les griller d'une belle couleur dorée: servez-les à sec, ou une sausse claire un peu piquante.

Usage du Coq & de la poule.

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & à faire du blanc-mangé.

Ils sont aussi excellens à faire de bon consommé, & donner du corps à toutes sortes de bonnes sausses & ragoûts.

DES DINDONS & Dindonneaux.

LE dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras & dans la nouveauté.

Quand il est cuit & refroidi, ce que l'on a

desservi de la table vous sert à faire différentes entrées.

De la Volaille en général.

Vous le coupez par filet & le servez en blanquette. *Voyez agneau en blanquette, page* 159.

Une autrefois à la béchamel. *Voyez agneau à la béchamel, page* 160.

Les cuisses se servent sur le gril avec une sausse Robert.

Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon, & servez avec les mêmes sausses & ragoûts.

Vous pouvez aussi les servir en entrée sans les faire cuire à la broche comme il sera expliqué ci-après.

Abatis de Dindon en fricassée au blanc ou au roux.

Entrée ou Hors-d'œuvre

Prenez un ou deux abatis de dindon, qui comprend les aîles, les pattes, le cou, le foye, le gigier; échaudez le tout, & l'épluchez. Mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, des champignons; passez le tout sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sausse. Quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sans bouillir: en servant, un filet de vinaigre ou de

verjus. Si vous la mettez au roux après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus; laissez réduire à courte sausse. Si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, & un bon morceau de beurre; farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus: laissez cuire & réduire à courte sausse.

De la Volaille en général.

Différentes façons pour accommoder les vieux Dindons.

Ils servent à faire des daubes; vous les plumez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braise. Vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalottes, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmitte juste à sa grosseur, mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre; faites-les cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis, & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir; étendez-la sur le dindon; si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps.

Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme brésolle, fricandeau des entrées à la Bourgeoise entre deux plats comme les noix de veau.

Cuisses de Dindons accompagnées.

Entrée.

Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante; coupez-le en gros dez avec

De la Volaille en général.

beaucoup de champignons coupés aussi en dez ; maniez les ensemble avec du lard rappé, persil, ciboule, basilic, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Ayez deux cuisses de dindons crus, bien épluchées & désossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint la patte que vous laissez. Mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement ; cousez-les pour que rien ne sorte, & les faites cuire dans une petite braise avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, peu de sel. Couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, & qu'il reste peu de sausse, dégraissez-la, ôtez les bardes & le bouquet ; mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier : si vous n'en avez point, vous y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, & un peu de persil blanchi haché. Faites lier sur le feu ; servez sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Cuisses de Dindons à la créme.

Entrée.

Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche, que l'on a déservi de la table, il ne faut point les larder ; si elles sont crues, vous les larderez en travers avec du gros lard. Faites-les cuire dans une sainte-Menehoult faite de cette façon : Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-septier de lait ; tournez sur le feu jusqu'à

ce que cela bouille. Mettez-y les cuiſſes de dindon, & faites bouillir à très-petit feu. Quand elles fléchiront deſſous les doigts, vous les retirerez pour les égoutter. Prenez le gras de la ſainte Menehoult, & y trempez les cuiſſes; pannez-les tout de ſuite; faites-les griller à petit feu en les arroſant légérement du reſtant du gras où vous les avez trempées. Mettez dans une caſſerole un demi verre de jus avec deux cuillerées de verjus, ſel, gros poivre; faites chauffer: ſervez deſſous les cuiſſes.

De la Volaille en général.

Dindons à leſcaloppe.

Entrée.

Vous ôtez les cuiſſes pour les préparer, comme il eſt dit à la façon précédente, il vous reſte les aîles & l'eſtomach pour faire l'eſcaloppe. La carcaſſe ſe met dans le pot pour la manger au gros ſel. Prenez les aîles & les cuiſſes que vous coupez très-minces en filets, & les arrangez enſuite dans une caſſerole en faiſant pluſieurs couches l'une ſur l'autre. Il faut aſſaiſonner chaque couche avec du perſil, ciboule, échalottes, baſilic, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, & un peu de bonne huile: couvrez avec quelques bardes de lard. Faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude. A moitié de la cuiſſon, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc; rachevez de cuire, & dégraiſſez la ſauſſe avant que de la ſervir ſur les eſcaloppes. Si vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus,

De la Volaille en général

Dindon en pain.

Entrée.

Prenez un dindon que vous désossez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foyes gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dez; manié avec sel, fines épices, persil, ciboule hachées. Cousez le dindon, & lui donnez la forme d'un pain après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomach, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmitte qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmitte & le tenez chaudement. Passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé; faites-le réduire en petite sausse, & y ajoutez deux cuillerées de coulis. Développez le dindon de l'étamine; ôtez la ficelle & bardes de lard; essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, & servez la sausse par dessus.

Dindon à la poële.

Grosse Entrée.

Flambez & épluchez un dindon; applatissez-le un peu sur l'estomach; troussez les pattes dans le corps; mettez-le dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites-le refaire, & le mettez dans une autre casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre. Couvrez l'esto-

mach de bardes de lard ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon : faites cuire à petit feu ; ensuite vous le dégraissez, & mettez un peu de coulis dans la sausse pour la lier. *De la Volaille en général.*

Les poulets & poulardes se préparent de même.

Dindon en galentine.

Flambez & vuidez un gros dindon ; désossez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qui a été dit pour le cochon de lait en galentine, ci-devant page 156. Gros Entremet froid.

Dindon en balon.

Vous le désossez à forfait sans percer la peau ; levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finissez comme le fromage de cochon, ci-devant page 145. Entremets froid ou Entrée.

Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud, & le servez avec une bonne sausse.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon ; & le couper en deux, le désosser à forfait, & mettre sur chaque moitié une bonne farce de viande. Roulez ensuite chaque moitié ; ficelez-les & les faites cuire couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de thim, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches ; une carotte, un panais. La cuisson faite, dégraissez la sausse, & la passez au tamis ; mettez y un peu de coulis pour la lier : servez sur la viande. Entrée.

De la Volaille en général.

A la place de cette sauſſe vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Des pattes de Dindons.

Entremets.

Elles ſe font cuire à la braiſe comme la langue de bœuf, page 39. avec un bon aſſaiſonnement.

Quand elles ſont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graiſſe de leur cuiſſon; pannez les, & les faites griller de belle couleur : ſervez-les à ſec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain : faites les frire de belle couleur, & ſervez garni de perſil frit : pluſieurs mettent une farce autour des pattes avant que de les panner.

Aîlerons de dindons aux petits oignons & fromage.

Entrée.

Prenez ſix ou huit aîlerons de dindons que vous échaudez ; faites les blanchir & éplucher ; mettez-les dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboule, deux cloux de girofle, une demi feuille de laurier, un peu de baſilic ; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon. Faites cuire à petit feu ; une demi heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, & bien épluchés, peu de ſel, du gros poivre. Rachevez de cuire, & les retirez de la caſſerole pour les égoutter. Paſſez la ſauſſe au tamis, & la faites réduire ſi elle eſt trop longue. Mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié

d'une pincée de farine. Faites-lier sur le feu. Prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sausse dans le fond, & par-dessus une demi-poignée de fromage de gruyere ou de parmesan rappé; arrangez dessus les aîlerons, & les petits oignons entre. Arrosez tout le dessus avec le restant de la sausse. Couvrez avec du fromage rappé; mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sausse; donnez couleur au-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere, avec bon feu: servez chaudement.

De la Volaille en général.

Aîlerons en fricassée de poulets.

Entrée.

Après avoir échaudé des aîlerons fait blanchir & bien épluchés. Vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets que vous trouverez ci-dessus, page 163.

Aîlerons en fricandeau.

Entrée.

Prenez dix ou douze aîlerons de dindons, ou quinze de poulardes, que vous échaudez & épluchez; piquez-les de petits lardons; ensuite vous les ferez blanchir un instant à l'eau bouillante, & les ferez cuire comme les fricandeaux à la Bourgeoise, que vous trouverez, cidevant, page 137.

Aîlerons à l'Espagnole.

Entrée.

Après qu'ils sont blanchis & épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard, avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail,

De la Volaille en général.

thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre. Lorsqu'ils sont cuits passez la sausse au tamis, dégraissez la, & y mettez un peu de coulis pour la lier : essuyez les aîlerons avec un linge blanc ; servez la sausse dessus.

Ailerons en matelotte.

Entrée. Faites un petit roux d'une cuillerée de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi septier de vin blanc, autant de bon bouillon. Mettez y cuire les aîlerons avec un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, sel, gros poivre. A moitié de la cuisson mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart-d'heure à l'eau bouillante & épluchés. Coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les passez sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Le ragoût fini à courte sausse, mettez y une pincée de capres fines entieres ; dressez les aîlerons & croutons dessus & autour, la sausse par-dessus.

Aîlerons à la purée verte.

Entrée. Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard si vous voulez. Vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du persil ; passez-les en purée dans une étamine ; mettez dans la purée la cuisson des aîlerons pour lui donner du goût : servez la purée dessus les aîlerons, & petit lard dans une terrine ; que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée.

Aîlerons à la purée de lentille.

De la Volaille en général.

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboule ni de persil dans la cuisson des lentilles.

Aîlerons aux petits oignons.

Entrée.

Faites un ragoût de petits oigons comme il est expliqué chap. 15. Mettez les aîlerons dans une casserole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; faites-les cuire; ensuite vous dégraissez la cuisson, & la passez au tamis. Mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps; servez à courte sausse sur les oignons.

Aîlerons au vin de Champagne.

Entrée.

Foncez une casserole de tranches de veau; mettez les aîlerons dessus; couvrez de bardes de lard. Mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi verre de bon bouillon. Faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'ils sont cuits, mettez-deux cuillerées de coulis dans la sausse; dégraissez-la, & la passez au tamis: servez sur les aîlerons bien essuyés de leur graisse.

Etant cuits de cette façon sans y mettre du vin, vous pouvez les servir avec telle sausse ou ragoût que vous jugerez à propos.

Aîlerons à la sainte-Menehoult.

Entrée.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi verre de vin blanc, un bouquet gar-

De la Volaille en général.

ni, ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuits à petit feu, faites attacher toute la ſauſſe après les ailerons, comme ſi vous les glaciez. Mettez-les refroidir, & les trempez dans un peu d'huile. Pannez-les de mie de pain ; étant pannés, arroſez les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur : ſervez ſans ſauſſe ; ou ſi vous voulez, une ſauſſe claire aſſaiſonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons ſe peuvent mettre frire à cette différence qu'à la place d'huile, vous les trempez dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain pour les faire frire. L'on peut faire la même choſe avec des aîlerons qui ont déjà été ſervis ſur la table.

Du Pintadeau & de la Pintade.

La poule pintarde ſe prépare pour entrée de la même façon que la poularde. Le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le faiſan.

De la poularde & du chapon, comment les ſervir.

Entremets.

La poularde ſe ſert auſſi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras. Dans le tems du creſſon vous en mettrez tout autour, aſſaiſonné de ſel & de vinaigre.

Les foyes gras des poulardes, chapons, d'indons & gros poulets, ſervent à mettre dans beaucoup de ragoûts, & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche, enveloppés de bardes de lard & pannés de mie de

pain : servez les avec une sausse bachique.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile. Faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule; champignons, le tout haché, bardes de lard dessus & dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les *en papillote*, ou *en ragoût seuls*. *De la Volaille en général.*

Poulardes de plusieurs façons.

Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes. Entrée

Quand ells sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sausses & ragoûts que les poulets en entrée de broche : *Voyez ci-devant page 166.*

Observez la même chose pour les chapons.

Si vous ne les jugez pas assez trendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises; vous les mettez en fricandeau : *Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare, au gros sel. 137.*

Vous les flambez, vuidez, & troussez les pattes en dedans, & les faites blanchir un instant. Mettez une barde de lard sur l'estomach pour le tenir blanc; ficelez-le & mettez cuire dans la marmitte. Quand elles fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, retirez les de la marmite : servez avec un peu de bouillon & du gros sel par-dessus.

Poularde à la Bourgeoise.

Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps. Entrée

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre deux oignons coupés

De la Volaille en général.

en tranches. Mettez la poularde dessus, l'estomach en dessous ; couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel. Faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude ; à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle est cuite, dégraissez la sausse, & la passez au tamis ; mettez-y un peu de coulis, & servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui troussez les pattes dans le corps. Faite-la refaire dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail ; le tout haché.

Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, & la poularde dessus avec tout son assaisonnement, & la couvrez de bardes de lard ; faites-la cuire de cette façon, sur de la cendre chaude.

Quand elle est cuite, dégraissez la sausse, & la passez au tamis ; mettez-y une cuillerée de coulis & un filet de verjus : goûtez si la sausse est de bon goût, & servez dessus la poularde.

Poularde à la persillade.

Entrée. Pernez une poularde cruë ou cuite à la broche, qui a déja servi sur la table. Si elle est entamée, cela n'y fait rien. Coupez-la par membres, & la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon, & du coulis, sel, un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite, & la sauffe assez réduite, mettez-y une bonne pincée de persil haché très-fin, que vous aurez fait bouillir un moment dans de l'eau; auparavant que de le hacher, il faut bien le presser: en servant, mettez-y un filet de verjus.

De la Volaille en général.

Chipoulate de plusieurs façons.

Entrée.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des aîlerons de dindons ou de poulardes, suivant la saison. Vous avez six saucisses de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis. Faites cuire tout ensemble dans une casserole, avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de lard dessus & dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes. Quand le tout est cuit, retirez le proprement pour le mettre égoûter, & vous le dresserez ensuite dans le plat que vous devez servir. Vous prenez ensuite la sauffe qui reste dans la casserole, que vous dégraissez en passant par le tamis. Mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de consistence. Goûtez si votre sauffe est de bon goût, & la servez par-dessus. Les aîlerons de poulardes se préparent de la même façon que ceux des dindons; vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

Poularde aux oignons.

Entrée.

Prenez une bonne poularde, qui soit tendre. Aprés l'avoir flambée, épluchée & vuidée, prenez son foye que vous hachez & mettez avec du lard rapé avec un couteau, persil,

De la Volaille en général.

ciboule & champignons, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre ; mêlez bien cette farce, & farcissez en votre poularde. Cousez-la pour que la farce ne sorte point ; faites-la cuire à la broche ; enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez-là avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon. Prenez de petit oignons blancs, & leurs coupez un peu le bout de la tête & de la queue. Faites-les cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon. Quand ils sont cuits & égoutés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Poularde masqués.

Entrée. Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez, faites une farce de son foye avec lard rapé, persil, ciboule, échalottes, deux jaunes d'œufs, sel, poivre. Farcissez le dedans de la poularde, & la cousez par les deux bouts. Faites-la refaire dans une casserole avec de la graisse du pot ; vous la mettez ensuite à la broche, & la garnissez tout autour de filets de jambon nouveau & de filets de pain molet, de la longueur de la poularde. Envelopez le tout dans plusieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graisse ne puissent en sortir. Faites-la cuire à très-petit feu, sans l'arroser. En la retirant de la broche, ayez soin de mettre quelque chose dessous pour en

recevoir le jus, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

De la Volaille en général.

Poularde en matelotte.

Entrée.

Prenez une poularde que vous flambez & vuidez; laissez-les aîles & les pattes, & troussez comme pour mettre au pot. Lardez-la de lard; faites la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, carottes & pannais proprement coupés, un bouquet de persil, cloux de girofle, ciboule, thim, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre: faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons & racines autour: servez avec la sausse bien dégraissée. Si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sausse, elle aura plus de consistance.

Poularde à la Cuisiniere.

Entrée.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde: farcissez-la avec son foye; mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail hachée, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs: faites-la cuire à la broche. Quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf. Pannez avec de la mie de pain; faites lui prendre au feu une belle couleur dorée: & vous la servez avec une sausse de cette façon: Mettez dans une casserole un demi verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade rapée; faites lier sur le feu.

De la Volaille en général.

Poularde au court-bouillon.

Entrée.

Flambez une bonne poularde : faites chauffer les pattes pour en ôter la peau. Coupez-les griffes à moitié ; vuidez-la & troussez les pattes en les faisant entrer dans le corps. Ficelez la poularde, & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, deux échalottes, sel, gros poivre. Mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus ; faites cuire à petit feu. Lorsque votre poularde fléchit sous le doigt, passez tout le court-bouillon dans un tamis ; faites-le réduire sur le feu au point d'une sausse : servez sur la poularde.

Poularde à la Bechamelle.

Entrée. ou Hors-d'œuvre.

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a déservi de la table. Vous la couperez par membres ; ou pour le mieux, quand la poularde est presque entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets. Mettez dans une casserole une chopine de créme ou un demi-septier de alit. Quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine avec du sel, poivre, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule. Faites bouillir à petit feu une demi heure. Quand elle est réduite au point d'une sausse, passez-la au tamis clair ; mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir. Si la sausse

n'étoit

n'étoit pas tout-à-fait assez liée, vous y mettrez un jaune d'œuf; faites lier sans bouillir: en servant, deux ou trois gouttes de vinaigre.

De la Volaille en général.

Poularde à la Monmorenci.

Entrée.

Il faut piquer le dessus de la poularde après l'avoir flambée & vuidée; vous la remplissez avec des foyes coupés en dez, du petit lard, des petits œufs. Cousez la poularde pour que rien ne sorte; faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

Poularde marinée.

Entrée.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde; ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, que vous trouverez ci-dessus pages 121 & 122.

Poularde à la sainte-Menehoult.

Entrée.

Il faut préparer une poularde, & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte-Menehoult, que vous trouverez ci-devant page 175.

Poularde au blanc-manger.

Entrée.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait avec thim, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié. Passez le au tamis, & y mettez une poignée de mie de pain. Remettez sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bû le lait. Otez le du feu, & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pil-

De la Volaille en général.

[ha]chées très-fin, sel, muscade râpée, cinq jaunes d'œufs crus ; mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée ; vuidée & bien épluchée. Cousez-la pour que rien ne sorte, & la faites cuire entre des bardes de lard. Mouillez avec du lait ; assaisonnez de sel, un peu de coriandre. Quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez avec une sausse à la Reine.

Poularde en canellon.

Entrée. Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié. Mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille ; roulez-les ensuite, & couvrez le dessus d'une barde de lard. Ficelez, & faites cuire une heure, avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre. La cuisson faite, passez la sausse au tamis, dégraissez-la & y mettez deux cuillerées de coulis. Faites réduire sur le feu au point d'une sausse ; ôtez les bardes de lard & ficelle : servez la sausse sur les canellons de poulardes.

Poularde à la crême.

Entrée. Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche & que l'on a déservie entiere de la table. Vous en prenez la chair de l'estomach, que vous hachez très-fin, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu avec une chopine de lait, & réduire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie. Mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons ; le tout haché, sel, poivre, cinq

jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'estomach. Unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Pannez de mie de pain. Mettez la poularde dans une tourtiere sur des bardes de lard, couvrez avec du papier, & faites cuire dessous un couvercle de tourtiere. Vous la servirez après avec une sausse piquante, que vous trouverez la premiere dans l'article des sausses.

De la Volaille en général.

Poularde en croustade.

Il faut la flamber, vuider, trousser les pattes dans le corps, & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé. Faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet. Quand elle sera cuite vous ferez attacher toute la sausse autour, & la mettrez refroidir. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, sel, poivre. Faites lier cette sausse qu'elle soit bien épaisse. Mettez-la par tout sur la poularde, & y mettez à mesure de la mie de pain jusqu'à ce que cela vous forme une croûte. Faites-la colorer dessous un couvercle de tourtiere; servez avec une sausse piquante, comme la premiere que vous trouverez à l'article des sausses.

Entrée.

Poularde accompagnée.

Il faut ôter l'os du brichet de l'estomach, après avoir vuidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts. Faites cuire la poularde, à la broche, enveloppée de lard & de papier, servez avec une bonne sauf-

Entrée.

De la Volaille en général.

se comme celle à l'Espagnole ou à la Sultanne, que vous trouverez à l'article des sausses.

Poularde au sang.

Entrée.

Mettez dans une casserole du persil, ciboule, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre. Passez-les sur le feu, & y mettez ensuite un bon demi septier de sang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pillée, sel, gros poivre. Faites lier le tout ensemble sur le feu, sans laisser bouillir; ayez soin de bien remuer. Quand il sera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier, & la servirez avec une sausse piquante que vous trouverez la premiere à l'article des sausses.

Poularde à la chia.

Entrée.

La chia est une espece de cornichon qui nous vient des Indes. Vous la coupez par tranches, & la faites tremper un quart d'heure dans l'eau presque bouillante; ensuite égoutez-la, & la mettez dans une sausse au coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Hors d'œuvre ou Entrée.

Vous prenez de celle que l'on a déservi dessus la table, que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne sausse liée au roux ou au blanc comme à la bechamel, ou à la sausse à la Reine, que vous trouverez à l'article des sausses.

De la poule de Caux & du coq-vierge.

De la Volaille en général.

Ils se servent ordinairement pour d'excellens plats de rôts; vous les piquez & faites cuire à la broche.

Du Canard, Caneton, Oye & Oyson.

Le caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt. Si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sausses; faites le toujours cuire à la broche. Rôt.

Le Canard, caneton, oye & oyson s'accommodent tous de la même façon. On les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes. Entrée.

Quand ils sont cuits vous les servez avec un ragoût de concombres, ou un ragoût de pois; vous pouvez aussi les servir avec différentes sausses.

Canard farci.

Flambez & vuidez-le par la poche, & le désossez entiérement sans lui percer la peau. Entrée.

Vous commencez à le désosser par la poche, & le renversez à mesure que vous ôtez les os; vous le remplissez après à moitié, avec une farce de volaille ou de gaudiveaux, si vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de gaudiveau se fait en prenant gros comme un œuf de ruelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf, que vous hachez ensemble. Mettez y avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs cruds, sel, poivre, & un demi-septier de crême; mê-

lez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps du canard. Ficelez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 39.

De la Volaille en général.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une bonne sausse ou un ragoût de marons : faites cuire des marons avec un demi-septier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, & servez comme vous le jugerez à propos.

Canard en hauchepot.

Entrée

Flambez, vuidez le, & le coupez en quatre. Faites le cuire dans une petite marmitte, avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, oignons, le tout coupé & tourné proprement. Faites blanchir le tout un demi quart-d'heure, & le mettez ensuite dans la petite marmite avec du bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table ; vous mettez toutes les légumes autour. Dégraissez le bouillon de la petite marmitte où on cuit vos légumes ; mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sausse sur les légumes & canard, ayez soin de goûter votre sausse auparavant si elle est de bon goût.

Canard aux navets.

Entrée.

Prenez un canard que vous flambez ; vuidez & troussez les pattes en dedans. Après qu'il est bien épluché vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine. Faites

sa roussir de belle couleur, & mouillez avec du bouillon ; vous y mettrez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre. Vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard ; s'ils sont durs, vous les mettez en même tems ; s'ils ne le sont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit & bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre ; servez à courte sausse. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche, & les navets, de les tourner en amandes ; les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & de coulis : quand votre ragoût est fait, vous le servez sur le canard.

De la Volaille en général.

Canard au Pere-Douillet.

Entrée.

Flambez un canard & l'épluchez bien ; vuidez-le & troussez les pattes dans le corps. Après l'avoir ficelé, vous le mettez dans une casserole juste à sa grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc. Faites cuire à petit feu. Lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sausse au tamis & la dégraissez. Faites-la réduire sur le feu au point d'une sausse : servez dessus le canard.

Vous pouvez encore le servir de la même façon en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

De la Volaille en général.

Canetons aux pois.

Entrée.

Ayez un ou deux canetons échaudés & vuidés ; troussez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante. Faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre. Mouillez avec du bouillon ; mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule. Faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que les canetons soient cuits ; un moment avant que de servir vous y mettrez un peu de sel : servez à courte sausse.

Les oysons se préparent de la même façon.

Oye farcis à la broche.

Grosse Entrée.

Prenez des marons ou de grosses chataignes ce que vous jugerez à propos ; ôtez-en la premiere peau, & les mettez sur le feu dans une poële percée, & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde. Gardez les plus beaux pour faire un ragoût. Si vous n'avez point de poële percée, mettez les marons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau. Mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût ; les autres, vous les hachez & mettez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foye de l'oye haché, deux cuillerées de sain-doux, ou un bon morceau de beurre, une échalotte, une petite pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché. Passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure ; laissez refroidir. Vous avez une oye jeune & tendre ; après l'avoir vuidé, flambé & épluché,

mettez-lui cette farce dans le corps : cousez pour que rien ne sorte. Faites cuire à la broche, & le servez avec un ragoût de marons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

De la Volaille en général.

Oye à la moutarde.

Entrée.

Ayez un oye jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez ; prenez-en le foy que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalottes, une demi gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre. Farcissez en l'oye & le cousez, faites le cuire à la broche, en l'arrosant de tems en tems avec un peu de beurre ; & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe. Lorsque l'oye est presque cuit, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser ; remettez-le sur l'oye, & pannez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oye soit bien couvert de mie de pain. Rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, servez avec une sauffe faite de cette façon. Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuillier à caffé de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu. Servez dessous l'oye.

Oye à la daube.

Gros Entremets. froid.

Ordinairement l'on prend un oye qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche. Vui-

De la Volaille en général.

dez le, & lui troussez les pattes dans le corps : ensuite vous le faites refaire sur le feu, & l'épluchez. Lardez-le par-tout avec des lardons de lard assaisonné & manié avec persil, ciboule, deux échalottes, une demi gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée. Après avoir lardé l'oye, vous le ficelez, & le mettez dans une marmitte juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre. Bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures. La cuisson faite & la sausse très courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat ; quand elle sera presque cuite, mettez la sausse par-dessus, & ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gélée pour entremets froid.

Des aîles & cuisses d'oye, comment les accommoder.

Pour faire les aîles & cuisses d'oye de façon qu'elles se conservent long-tems, vous prenez la quantité d'oyes que vous jugez à propos ; vous les flambez, vuidez, & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts. Ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant. Laissez refroidir les oyes, & les coupez en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomac avec les aîles. Arrangez-les bien serrées dans un pot de grais, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, & du sel. Faites fondre la graisse d'oye que vous avez mis à

part, avec beaucoup de ſain doux; il faut qu'il y en ait aſſez pour que les aîles & les cuiſſes en ſoient couvertes. Mettez-la dans le pot, & ne le couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout ſera bien froid: il faut les conſerver dans un endroit ſec. Ordinairement elles ne ſe préparent de cette façon que dans les endroits où elles ſont à bon marché, principalement en Gaſcogne d'où il en vient le plus à Paris. Lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les tirez du pot & de leur graiſſe à meſure que vous en avez beſoin; lavez les à l'eau chaude avant que d'en faire l'uſage que vous voulez.

De la Volaille en général.

Elles ſe mettent cuire dans une petite braiſe pour les ſervir avec différentes ſauſſes & ragoûts. L'on en ſert ſur le gril après les avoir pannées & grillées, avec une ſauſſe claire à ravigotte, ou une rémoulade que vous trouverez à larticle des ſauſſes.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Vous pouvez encore, étant cuites à la braiſe, les ſervir avec une ſauſſe à la moutarde faite de cette façon. Vous mettez dans une caſſerole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalottes hachées, une petite pointe d'ail, ſel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon: faites lier ſur le feu. Servez ſur les cuiſſes ou aîles.

Entrée.

Elles ſervent auſſi à faire des hauchepots & à garnir des potages.

Canard en globe.

Comme le dindon en balon, ci-devant page 181.

Entrée.

De la Volaille en général.

Canard à la Bruxelle.

Il faut le flamber & vuider. Mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : Coupez en dez un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé ; maniez le tout ensuite avec persil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché, peu de sel, gros poivre. Cousez le canard pour que rien ne sorte, & le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomach, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni. Quand il est cuit, passez la sausse au tamis ; dégraissez-la ; mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites-la réduire au point d'une sausse : servez sur le canard.

Entrée.

Canard en daube.

Entremets. froid.

Comme l'oye à la daube; ci-devant page 201.

Canard en chausson

Vous le désossez & farcissez comme le canard farci, qui se trouve, page 197. Ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'il est cuit, passez la sausse au tamis; dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sausse: servez sur le canard.

Canard à la Bearnaise.

Entrée.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thim, laurier, basilic, deux cloux de

girofle. Mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches, avec un morceau de beurre ; passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Mettez y une bonne pincée de farine ; mouillez avec la cuisson du canard ; faites cuire l'oignon & réduire à courte sausse : dégraissez-le, & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

De la Volaille en général.

Canard à l'Italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre. Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché. Passez-les sur le feu ; mettez y une pincée de farine ; mouillez avec la cuisson du canard, qui doit être dégraissée & passée au tamis. Faites réduire au point d'une sausse ; dégraissez la avant que de la servir sur le canard. Entrée.

Canard à la purée verte.

Faites cuire un demi-litron de pois sec avec un peu de bouillon, un peu de persil & queues de ciboules ; ensuite vous les passez en purée fort épaisse. Si c'est des pois verds ; il en faut un litron, & il ne faut ni persil, ni ciboule. Faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thim, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail ; deux cloux de girofle. Quand il est cuit, passez la sausse dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps. Faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni Entrée.

De la Volaille en général.

trop épaisse ; servez sur le canard. En faisant cuire votre canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la coenne, & vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée vertes se font de même.

Des Poules d'eau.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques. Il y en a de plusieurs especes & de différentes grosseurs ; les unes ont les pieds verdatres ; d'autres, couleur de rose ou rouge : elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

Des Pigeons cochois, de voliere & bisets.

Les gros pigeons cochois, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôts. Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître ; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes.

Gros pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons ; faites-les cuire dans une braise, comme la langue de bœuf, page 39.

Quand ils seront cuits dressez-les dans le plat que vous devez servir ; mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, & servez par-dessus une sauss au beurre.

Une autrefois vous mettrez un ragoût de concombres, ou de petits oignons, ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits pigeons de voliere.

Ils se servent pour plats de rôts ; faites les cuire à la broche enveloppés de lard & de feuilles de vigne dans le tems. *De la Volaille en général.* Rôt.

Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons. Entrée.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous, les flambez & vuidez, hachez leur foye avec un peu de lard & très-peu de sel ; remettez dans le corps le foye avec le lard ; faites les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits vous les servez avec differentes sausses ou différens ragoûts,

Comme.

Sausse à l'échalotte,
Sausse à la ravigotte,
Sausse au beurre,
Sausse aux petits œufs,
Sausse à l'Italienne.

En ragoût vous en mettez.

Aux morilles.
Aux mousserons.
Aux truffes.
Aux pointes d'asperges.
Aux petits pois.
Aux montans de cardes.
Aux laitues farcies.

Pigeons à la Pourgeoise.

Vous les échaudez, vuidez, & troussez les pattes en dedans. Faites-les blanchir un moment, & les retirez à l'eau fraiche. Epluchez-les, & les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes ; des champignons, deux culs d'artichaux cou- Entrée.

De la Volaille en général.

pés en quatre & cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sausse.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, & un peu de persil haché.

Compote de pigeons.

Entrée. Ayez des petits pigeons échaudés, les pattes troussées dans le corps. Faites-les blanchir; ôtez le cou & les aîles. Après les avoir épluchés, mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes, si vous en avez, des champignons, quelques foyes de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre. Passez-les sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre. Laissez cuire & réduire à courte sausse; ayez soin de dégraisser: en servant, un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc, que le tout soit cuit à propos, & d'un bon sel.

Pigeons au basilic.

Entrée. Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & troussé les pattes en dedans. Faites les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, page 39. en mettant un peu plus de basilic. Quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir; trempez-les ensuite dans deux œufs bat-

tes comme pour une aumelette ; pannez-les à mesure avec de la mie de pain : faites les frire, & servez garni de persil frit.

De la Volaille en général.

Des Pigeons bizets.

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril.

Quand ils sont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche. Ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce que l'on ne prend pas garde de si près pour le goût & la bonne mine.

Pigeons à la crapodine, sausse au verjus.

Prenez de bons pigeons dont vous trousserez les pattes en dedans. S'ils sont gros vous les couperez en deux, si non vous ne ferez que les fendre par derriere, & les applatirez sans beaucoup casser les os. Faites les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché. Faites leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, & les pannez de mie de pain. Mettez-les sur le gril, & les arrosez du reste de leur marinade. Faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée. Quand ils sont cuits, vous les servez avec une sausse faite de cette façon : Vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus ; pilez bien le tout ensemble, & en faites sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre : faites chauffer, & servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus, en mettant une autre sausse claire & un peu piquante ; à la place

De la Volaille en général.

d'huile, vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux, ou bonne graisse du pot.

Pigeons en matelotte.

Entrée.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur; échaudez; & les pattes troussées en dedans, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs, que vous aurez fait cuire un demi-quart-d'heure dans de l'eau pour les éplucher. Mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé; coupez en tranches, un bouquet garni; ensuite vous mettez une pincée de farine, & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits & réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un peu de lait; en servant, il faut mettre un filet de verjus.

Vous pouvez les accommoder de la même façon que les pigeons cochois & les pigeons de voliere.

Pigeons au ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés, que vous faites blanchir après les avoir vuidés. Fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomach, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, sel, poivre. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre, une douzaine d'écrevisses épluchez; pas-

ſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec la cuiſſon des pigeons, que vous paſſez au tamis. Faites bouillir le ragoût une demi-heure qu'il ne reſte que peu de ſauſſe : ajoutez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muſcade, & une petite pincée de perſil haché tres-fin. Faites lier ſans bouillir, ſur un moyen feu en remuant toujours. Egoutez les pigeons pour les dreſſer dans le plat que vous devez ſervir ; mettez deſſus le ragoût d'écreviſſes.

De la Volaille en général.

Pigeons aux fines herbes.

Entrée.

Echaudez quatre pigeons un peu forts ; vuidez-les & trouſſez les pattes en dedans ; faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Après les avoir épluchés vous les fendez à moitié derriere le dos pour les applatir un peu. Mettez-les dans une caſſerole avec les foyes hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, ſel, gros poivre, champignons, échalottes, perſil, ciboule, une demi gouſſe d'ail, le tout haché très fin, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic haché comme en poudre. Faites migeoter une demi-heure ſur un petit feu, & vous y mettez enſuite un demi verre de vin blanc & autant de bouillon : rachevez de faire cuire à petit feu ; dégraiſſez, & ſervez à courte ſauſſe.

Pigeons en ſurpriſe.

Entrée.

Prenez cinq petits pigeons que vos échaudez ; vuidez & trouſſez les pattes dans le corps. Mettez les foyes à part ; faites blanchir un inſtant les pigeons à l'eau bouillante. Après

De la Volaille en général.

les avoir retirés, vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart-d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche pour les presser fort, qu'il ne reste point d'eau. Ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles; mettez dessus une petite farce faite avec les foyes des pigeons, persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalottes, le tout haché très fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rappé, sel, gros poivre, lié de deux jaunes d'œufs, ensuite vous mettez les pigeons, & les enveloppez avec chacun une laitue, de façon que l'on ne les voie point. Ficelez-les & les mettrez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboule, deux cloux de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, sel, poivre, faites-les cuire une heure a petit feu. Quand ils sont cuits, égoutez les pigeons, & les déficelez essuyez-les de leur graisse avec un linge: servez dessus un bon coulis de veau; si vous n'avez point de coulis, mettez un peu moins de sel dans la cuisson. Passez la sausse au tamis & la dégraissez; faites la réduire au point d'une sausse, & y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine, avec deux jaunes d'œufs: faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés des laitues.

Pigeons aux petits pois.

Entrée. Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros échaudez-les & les faites blanchir. S'ils sont gros, vous les coupez en deux après avoir troussé les pattes en dedans. Mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beur-

te, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule Passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sausse, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême : faites lier sur le feu sans bouillir Servez à courte sausse.

De la Volaille en général.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon. Laissez cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sausse bien liée, & vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette, de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Entrée

Coupez de petites asperges en petits pois ; il n'en faut prendre que le tendre, & ne point continuer à couper aussi-tôt que le couteau résiste. Lorsque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraiche pour les laver plusieurs fois, crainte qu'elles ne croquent vous les ferez blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante. Retirez les à l'eau fraiche, & les faites égouter ; ensuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet vous y mettrez un peu de sariette & deux cloux de girofle.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée.

Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez ; troussez les pattes dans le corps ; lardez-les de gros lard, & les mettez dans une marmitte juste à leur grandeur,

De la Volaille en général.

avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre : mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon : faites cuire à petit feu. Lorsque les pigeons flechissent sous le doigt, vous passez la sausse au tamis, & la faites réduire si elle est trop longue : mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre : servez sur les pigeons.

Pigeons à la sainte-Menehoult.

Entrée.

Prenez trois gros pigeons que vous vuidez ; laissez les foyes, troussez les pattes dans le corps ; faites-les refaire, & épluchez. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, du persil en branches, ciboule entiere, deux oignons en tranches, zestes de carottes & panais, une gousse d'ail entiere, trois cloux de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thim, basilic : mouillez avec trois poissons de lait. Faites bouillir, & ensuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très petit feu pendant une heure. Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les pour les égouter ; enlevez le gras de la sainte-Menehoult pour le mettre sur une assiette ; trempez-y les pigeons, & les pannez à mesure : faites griller de belle couleur, en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés : servez à sec. Vous mettrez une sausse remoulade dans la saussiere ; la façon de la faire se trouve dans l'article des sausses.

Pigeons à la Mariane.

De la Volaille en général.

Entrée

Préparez trois pigeons comme les précédents. Applatissez les un peu avec le couperet, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier. Faites les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement. Lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez-les dans le plat que vous devez servir après les avoir égoutés & essuyés de leur graisse. Otez les feuilles de laurier de la sausse, & la dégraissez, mettez y un anchois haché, trois échalottes & une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine : faites lier sur le feu, & servez dessus les pigeons.

Pigeons en fricandeau.

Entrée.

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacez tout comme le fricandeau de veau à la Bourgeoise, que vous trouverez page 121.

Pigeons en fricassée de Poulets.

Entrée.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, & des moyens par la moitié, ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets, qui est expliquée ci-devant page 163.

Pigeons au soleil.

Entrée.

Ayez des petits pigeons naissans bien échaudés. Après les avoir vuidés, il faut leur laisser

De la Volaille en général.

ler aîles, la tête, les pattes. Paſſez à chacun une brochette en travers des cuiſſes pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faiſant blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Après les avoir bien épluchés vous les mettez cuire dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, ſel, gros poivre, un petit morceau de beurre. La cuiſſon faites, vous les égouttez & laiſſez refroidir pour les tremper enſuite dans une pâte, & les faire frire de belle couleur; ſervez chaudement avec du perſil frit autour. Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine, du ſel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu à peu du vin blanc pour délayer la pâte juſqu'à ce qu'elle ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe; c'eſt à-dire, qu'il faut qu'elle file en la verſant de la cuillier.

Pigeons en ſur-tout.

Entrée. Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la Bourgeoiſe; réduit à courte ſauſſe, mettez-le refroidir, enſuite vous prenez le plat que vous devez ſervir, qui doit aller au feu. Mettez dans le fond une bonne farce de viande; arrangez le ragoût de pigeons deſſus; couvrez-le enſuite avec de la même farce que deſſous, de façon que l'on ne voie point le ragoût. Uniſſez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf. Pannez avec de la mie de pain. Faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée; égoutez en la graiſſe. Servez deſſus une bonne ſauſſe d'un coulis clair.

Pigeons

De la Volaille en général.

Pigeons en timbale.

Entrée.

Faites un ragoût de pigeons. Quand il est fini de bon goût & froid, mettez-les en timbale, comme il sera expliqué à l'article de la pâtisserie, où vous trouverez toutes sortes de timbales.

Pigeons aux tortuës.

Entrée.

Vous coupez la tête & les pattes à des tortuës, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni; ensuite vous les ôtez de leurs coquilles. Ayez soin d'ôter les amers; mettez les tortuës dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Pigeons en tourte.

Entrée.

Voyez l'article de la pâtisserie.

Pigeons à la poële.

Entrée.

Plumez & vuidez des petits pigeons, laissez leur les pattes, & les faites refaires legérement sur le feu. Passez les dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre; ensuite vous les mettez avec tout leur assaisonnement, dans une casserole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante. Mettez-y un demi-verre de vin blanc, couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc. Mettez un couvercle sur la casserole, & les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeoter; ensuite vous degraissez la cuisson: mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les pigeons.

De la Volaille en général

Pigeons en hatelet.

Entrée ou Hors d'œuvre

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de la table. Mettez dans le ragoût un morceau de beurre; faites le chauffer, & pour le mieux, mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs: ensuite vous embrochez le tout dans de petits hatelets: faites tenir la sausse après. Pannez-les, & les faites griller de belle couleur; servez sans sausse.

Pigeons en crêpine.

Entrée.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante. Après leur avoir troussé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, sel, poivre, ensuite mettez les refroidir. Faites une farce avec de la ruelle de veau; graisse de bœuf, mie de pain dessechée, avec du lait ou de la crême, persil, ciboule, champignons hachés, sel poivre. Liez de trois jaunes d'œufs, & les blancs fouettés. Enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crêpine ensuite. Faites tenir la crêpine avec de l'œuf battu; pannez-les par-dessus, & les mettez prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure, à petit feu, pour que la farce ait le tems de cuire. Essuyez-les de leur graisse, & les servez avec la sausse de la cuisson des pigeons que vous dégraissez. Passez au tamis: ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

De la Volaille en général.

Pigeons en beignets.

Entrée.

Servez vous de ceux que l'on a déservi de la table. Coupez-les par moitié, & leur faites prendre goût dans un assaisonnement. Mettez les refroidir : ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel : faites-les frire. Servez garni de persil frit.

Pigeons à la Dauphine.

Entrée.

Ce sont des petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme des fricandeaux. Voyez fricandeau ci-dessus, page 137.

CHAPITRE IX.

DU GIBIER en général.

Du Gibier.

NOus comprenons sous le nom de gibier, les faisans & faisandeaux, les canards sauvages, appellés oiseaux de riviere.

Les sarcelles,
Les rouges,
Les allebrans :
Les alouettes, appellées mauviettes,
Les bécasses,
Les bécassines,
Les bécots,
Les cailles & cailleteaux,
Les guignards,
Les ortolans,
Les ramiers & rameraux,
Les perdreaux rouges,
Les perdreaux gris,
Les merles,
Les grives,
Les gelinotes,
Les pluviers,
Les rouges gorges,
Les vanneaux.

Du Gibier.

Du gibier à poil, les Lévres & levreaux, les lapins & les lapreaux.

De la Venaison.

Sous le nom de venaison ou viande noire, l'on y comprend,

Le chevreuil,	La biche,
Le dain,	Le sanglier & le marcassin.
Le faon,	
Le cerf,	

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de gibier & venaison.

Des Faisans, comment les servir.

Les faisans & faisandeaux se servent ordinairement pour rôt.

Vous les vuidez & piquez; faites-les cuire à la broche, & les servez de belle couleur.

Entrée.

Vous les servez aussi en entrée de broche; pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foyes, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre. Enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les servez avec une sausse à la Provençale, ou autre petite sausse dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Des Canards sauvages, comment les servir.

Les canards sauvages, ou oiseaux de riviere, la femelle estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôt, sans être piqués ni bardés, après les avoir flambés & vuidés.

Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche ; & refroidis, vous en tirez des filets, que vous mettez en différentes sausses, comme au *jus d'orange*, *aux anchois & câpres*, & *salmis que vous trouverez à l'article des alouettes.*

Du Gibier. Entrée.

Des rouges, sarcelles, allebrans, comment les accommoder.

Les sarcelles se font aussi cuire à la broche, flambées & vuidées, sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier, & les servez avec ragoût d'olives, ragoût de montans de cardons,

Aux navets,	Ou sausse à la ro-
Aux truffes,	cambolle.

Les Rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés.

Les Allebrans se mangent comme les sarcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre. Vous ne les vuidez point, & mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Elles se servent en tourte. Pour lors vous les vuidez ; ôtez en le gigier, & le reste mettez

Du Gibier

le avec du lard rapé dans le fond de la tourte; & mettez dessus les allouettes après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & laissé refroidir.

Vous finirez la tourte, comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en salmis à la Bourgeoise.

Hors d'œuvre.

Elles se servent en salmis à la bourgeoise quand elles sont cuites à la broche. Vous vous servez de celles que l'on a déservies de la table; vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps. Jettez le gigier, & le reste servez-vous en avec les rôties. Pilez le tout dans un mortier; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon; passez-le à l'étamine, & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée; un filet de verjus. Faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, & servez garni de croutons frits.

Toutes sortes de salmis à la bourgeoise se font de la même facon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Entree.

Ayez une douzaine d'alouettes, que vous plumez, flambez & vuidez. Troussez les pattes pour les faire passer dans le bec, comme pour rôt Passe-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau; mettez-y

une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut, pour donner couleur. Faites bouillir & réduire au point d'une ſauſſe liée. dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Ce même ragoût étant déſervi de la table ſe peut mettre en *caiſſes*. Vous foncez le plat que vous devez ſervir avec une bonne farce de viande. Mettez le ragoût deſſus; couvrez-le avec de la même farce. Uuiſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf; pannez de mie de pain. Faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere; enſuite vous égoutez la graiſſe, & mettez dans le fond une ſauſſe d'un jus clair.

Des Ramiers & Ramereaux.

Les ramiers & ramereaux ſont une eſpece de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur; vous en faites auſſi des entrées de pluſieurs façons. Vous n'avez qu'à conſulter l'article des pigeons.

Des Perdreaux, comment les diſtinguer des Perdrix.

Les perdreaux gris ſe connoiſſent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aîle pointue, le bec noir & les pattes noires; vous êtes ſûr qu'ils ſont jeunes: pour la bonté, il faut diſtinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges ſe diſtinguent à la premiere plume de l'aîle; il faut qu'elle ſoit pointue, & tant ſoit peu de blanc au bout.

Du Gibier.

Comment accommoder les Perdreaux & Perdix.

Entrée.

Les perdreaux se servent pour rôts ; vous les plumez, vuidez & piquez : faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les servir pour entrée, vous les flambez, vuidez, & faites une petite farce de leurs foyes avec du lard rape ; un peu de sel, persil, & ciboule hachés. Mettez cette farce dans le corps ; cousez-les pour que rien ne sorte, & leur troussez les pattes sur l'estomac. Faites-les refaire dans une casserole sur le feu, avec un peu de beurre ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits vous les servez avec telle sausse & ragoût que vous jugerez à propos,

Comme :

Sausse à la carpe.
Sausse à l'espagnole.
Sausse aux zestes d'orange,
Sausse à la Sultane.

Ragoûts de truffes.
Ragoûts de montans.
Ragoûts d'olives.
Ragoûts au salpicon.

Vous trouverez les sausses à l'article des sausses, & les ragoûts à l'article des ragoûts.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillottes.

Des vieilles Perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 39. en y ajoûtant du vin blanc.

Quand elles font cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard : faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Du Gibier.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marons, un ragoût d'olives, de truffes, de montans de cardons d'Espagnes.

Elles se mettent aussi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les Perdreaux rouges se préparent & se servent de la même façon que les perdreaux & les perdrix grises.

Des Bécasses, Bécassines & Bécaux.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts. Vous les servez piqués ou bardés avec feuilles de vigne. Vous ne les vuidés point ; mettez dessous des rôties de pain en cuisant, pour en recevoir ce qui en tombe, & servez dessus les rôties.

Vous en faites aussi des salmis quand elles sont cuites & réfroidies. *Voyez ci-devant alouettes en salmis à la Bourgeoise.*

Si vous voulez faire avec des entrées ; pour lors quand elles sont plumées & flambées, vous les fendez par derriere pour les vuider. Vous vous servez de tout, hors du gigier ; hachez le reste, & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de sel. Mettez cette farce dans leurs corps, & cousez l'ouverture. Troussez les bécasses, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec

Du Gibier.

sausse ou ragoût, comme aux perdreaux.

Les bécassines & bécaux se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes; pour lors vous les vuidez & faites une petite farce comme ci-dessus, que vous mettez au fond de la tourte, & finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des Cailles & Cailleteaux.

Ils se servent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, vuidez, & faites refaire sur de la braise. Enveloppez-les de feuilles de vigne & bardes de lard; faites-les cuire & servez de belle couleur.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, trés-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites-les cuire à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuisson un peu de coulis. Dégressez la sausse; & la passez au tamis; goûtez si elle est assaisonnée de bon goût: servez dessus les cailles & cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau que vous faites cuire avec les cailles.

Elles se servent aussi aux choux, garnies de petit lard, *ou au coulis de lentilles*, comme les perdix.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber & vuider; hachez les foyes que vous mélez avec persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Remettez-

les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier. Faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, quatre ou cinq feuilles de laurier, & les mettez ensuite faire un bouillon dans une sauſſe de coulis de veau : servez deſſus les cailles.

Cailles aux choux.

Faites-les cuire comme il eſt marqué pour la poitrine de veau, page 121. à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles au gratin.

Prenez ſix ou ſept cailles, que vous flambez & vuidez ; paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic, des champignons. Mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, ſel, gros poivre. A moitié de la cuiſſon, vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez. Rachevez de cuire, & faites réduire au point d'une ſauſſe liée. Votre ragoût étant fini de bon goût & dégraiſſé, vous le ſervez deſſus un gratin fait de cette façon. Hachez le foye des cailles, avec perſil, ciboule, & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez enſuite ſur un petit feu juſqu'à ce que cette farce ſoit gratinée, Servez enſuite le ragoût deſſus.

Du Gibier.

Cailles au salpicon.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, & vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des Ortolans, Guignards & Gelinotes.

Les ortolans sont des petits oiseaux très-délicats & excellens. L'on en voit peu à Paris; ils se servent pour rôts.

Les guignards & gelinotes sont aussi peu communs à Paris; ils se servent de même pour rôts.

Des Grives.

Vous les plumez & les faites refaire sans les vuider; elles se servent cuites à la broche, avec des rôties dessous, comme des mauviettes.

Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses: vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

Les merles se servent aussi de même; il ne les faut point vuider.

Des Pluviers.

Ils sont excellens quand ils sont gras. Vous les plumez & piquez, sans les vuider, faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous. Quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée; servez les rôties dessous.

Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des bé-

caffes : faites-les cuire de même, & servez avec une même fausse & même ragoût. Du Gibier.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles, & les servez de la même façon.

Des Vaneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rôts, & se servent comme le canard sauvage.

Des Rouges-Gorges.

Oiseaux excellens ; il se servent pour rôts, comme les ortolans.

Du gibier à poil.

Les Lévreaux se servent pour rôts. Otez la peau & les vuidez ; faites les refaire sur de la braise, & les piquez. Quand ils sont cuits vous les servez avec une sausse au vinaigre, poivre & sel, que vous servez dans une saussiere.

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils sont cuits & refroidis vous en tirez des filets, que vous mettez dans une poivrade liée, & servez pour entrée.

Vous les servez aussi en filets dans un sausse à l'échalotte ou différentes sausses piquantes.

Les lièvres se mettent en civet. Vous les coupez par membres, gardez-en le sang, s'il y en a ; faites-le cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni. Passez-le sur le feu ; mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc : assaisonnez de sel, poivre. Quand il est cuit, si vous avez de

Du Gibier.

son sang, mettez-le dedans, & faites lier la sausse sur le feu comme une liaison, & servez à courte sausse.

Vous faites aussi des pâtés de liévre, gâteaux de liévres.

Paté de liévre à la Bourgeoise.

Dépouillez le liévre ; gardez-en le sang. Après l'avoir vuidé, coupez-le par membres, le lardez par-tout avec gros lardons. Roulez dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché ; mettez-le après dans une petite marmitte avec un demi-verre d'eau-de-vie ; un morceau de beurre : faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit, & qu'il n'y a presque point de sausse, mettez-y le sang ; faites-le chauffer sans qu'il bouille. Dressez le liévre dans ce que vous devez servir ; serrez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau, servez ce paté froid pour entremets.

Liévre en haricot.

Dépouillez un liévre & le vuidez ; gardez-en le foye. Après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic. Passez le sur le feu, & y mettez plein une cuillier à bouche de farine ; mouillez avec un demi-septier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon. Faites cuire une heure ; ensuite vous avez des navets coupés proprement ; faites-les blanchir

un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, & les mettez cuire avec le liévre; assaisonnez de sel, gros poivre. Rachevez de faire cuire & réduire à courte sausse: ôtez le bouquet: servez chaudement. Si le liévre est tendre, il faut mettre les navets en même-tems.

Du Gibier.

Filets de liévre en civet.

Hors-d'œuvre, ou Entrée.

Vous prenez un liévre rôti, que l'on a déservi de la table. Levez-en toutes les chairs, & les coupez en filets. Concassez un peu les os, & les mettez avec les flancs dans une casserole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux cloux de girofle. Passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon & deux verres de vin rouge, sel, poivre. Faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, passez-la sausse au tamis; mettez-y les filets de liévre avec un peu de vinaigre: faites chauffer sans bouillir.

Levreau au sang.

En dépouillant & vuidant un levreau, prenez garde d'en perdre le sang que vous mettrez à part. Coupez-le par membres, & le lardez de gros lard si vous voulez. Mettez-le dans une casserole avec le foye, & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic. Passez-le sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-septier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre,

Du Gibier.

sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que le levreau soit cuit, & qu'il reste peu de sausse. Prenez le foye qui est cuit; écrasez-le bien, & le mêlez avec le sang que vous avez gardé. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, ainsi qu'une liaison de jaunes d'œufs; ensuite vous y jetterez une demi-poignée de câpres fines entieres, & servez chaudement.

Filets de liévre à la poivrade.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenez un liévre ou un levreau qui ait été cuit à la broche, & que l'on a déservi de la table. Vous en leverez les chairs pour les couper par filets; si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez les os & couperez les morceaux gros & d'égale grosseur. Mettez-les dans une casserole avec une sausse à la poivrade de haut goût; faites les chauffer sans bouillir: servez chaudement. Vous trouverez la sausse à l'article des sausses.

Des Lapins & Lapreaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapreau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant, au-dessus du joint. Si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune. Vous les connoissez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu & l'oreille plus tendre: cette remarque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet il faut le fleurer au ventre, & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoiſſez le levreau d'avec le liévre de la même façon. Du Gibier.

Des lapins & lapreaux de pluſieurs façons.

Les lapreaux ſe ſervent pour rôts ; vous les dépouillez & vuidez , & faites refaire ſur de la braiſe. Il faut les piquer & faire cuire à la broche ; ſervez-les de belle couleur.

Ils vous ſervent auſſi à beaucoup d'entrées différentes , comme en fricaſſée de poulets. Coupez-les par membres , & les faites dégorger long-tems dans l'eau , & faites les cuire comme la poitrine de veau en fricaſſée de poulets , page 121.

Vous en ſervez auſſi de marinés Après les avoir coupés par membres , faites les mariner comme la cervelle de bœuf , page 41. & les ſervez de même. Hors d'œuvre.

Lapins au coulis de lentilles.

Coupez-les par membres , & les faites cuire avec bon bouillon , du petit lard , & un bouquet garni , ſel , & poivre fort peu. Entrée.

Vous faites auſſi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon , ſans ſel. Quand elles ſont cuites , vous les paſſez à l'étamine avec leur bouillon ; retirez enſuite le lapin & le petit lard de ſa cuiſſon , & paſſez ce bouillon dans le coulis de l'entilles , faites le réduire après ſur le feu juſqu'à ce que vous le jugiez aſſez lié pour le ſervir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard , & ſervez , s'il eſt de bon goût , dans une terrine.

Du Gibier.

Lapin à la Bourgeoise.

Entrée

Coupez-le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons & culs d'artichaux blanchis. Passez-le tout sur le feu; mettez y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Quand il est cuit, & qu'il n'y a plus de sausse, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché: servez assaisonné de bon goût.

Les Lapins se servent comme les lapreaux, si c'est pour ragoût ils ont le tems de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche ni marinés, ni en papillottes & en caisses.

Boudin de Lapin.

Entrée.

Prenez trois demi septiers de lait, que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entiere, thim, laurier, basilic; faites réduire ce lait à un tiers. Quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs foyes de lapins, hachez une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel fin & fines épices; mettez-y dix jaunes d'œufs; faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours. Quand le tout est bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long; ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils ranfleront & feroient crever votre boudin.

Quand ils sont prêts, mettez-les cuire dans

l'eau bouillante pendant un quart-d'heure.

Du Gibiers

Pour voir s'ils sont cuits, vous les piquez un peu avec une épingle. S'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits; vous les retirez dans l'eau fraîche, & les mettez après sur un plat pour les faire griller.

Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

Lapreaux en bigarrure.

Entrée.

Ayez un ou deux lapreaux que vous dépouillez & vuidez; hachez les foyes pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moëlle de bœuf, persil, ciboule & sariette hachés, sel, gros poivre. Liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapreau que vous coufez pour qu'elle ne sorte pas, & les faites refaire sur de la braise. Coupez des filets de mie de pain de la longueur de lapreaux, avec autant de filets de petit lard bien entrelardé. Couvrez-en tout le corps des lapreaux, en mettent un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voye que la tête des lapreaux. Enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré, pour les faire cuire à petit feu à la broche. Quand ils seront cuits, & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuisson, où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapin en matelotte.

Entrée.

Coupez un lapin par membres; faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre; mettez-y les membres de lapin avec le foye, passez-les, & mouil-

Du Gibier. lez avez un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre. Faites cuire à petit feu; une demi heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis. Si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts. Avant que de servir ôtez le bouquet, dégraissez la sausse, & y mettez une bonne pincée de câpres entieres, un anchois haché. Servez avec des croutons passés au beurre; arrosez le tout avec la sausse.

Lapreaux en hachis.

Hors-d'œuvre. Prenez les restes de lapreaux rôtis que l'on à déservi de la table; levez en toute la chair; mettez avec un peu de mouton rôti: hachez le tout ensemble. Prenez les os des lapreaux que vous coupez en petits morceaux; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalottes, une demi-gousse d'ail, thim, laurier, basilic; passez-le sur le feu, & y mettez deux bonnes pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon. Faites bouillir une demi heure à petit feu. Passez la sausse au tamis, & y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre. Faites chauffer sans bouillir; servez chaudement. Vous garnirez, si vous voulez, le tour du hachis, avec des croutons frits comme ceux des épinards.

Filets de lapreaux aux concombres.

Du Gibier.

Hors-d'œuvre ou Entrée.

Prenez deux gros concombres, que vous coupez en petites tranches le plus mince que vous pourrez. Mettez-les dans une casserole avec deux cullerées de vinaigre & du sel. Faites-les mariner deux heures en les retournant de tems en tems. Quand elles auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic. Passez-les sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées. Mettez-y deux pincées de farine mouillées avec deux verres de bon bouillon. Laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût soit un peu lié. Otez le bouquet; & y mettez des filets de lapreaux émincés, coupés comme les concombres: faites chauffer sans bouillir; assaisonnez de sel, gros poivre, & servez. Pour les filets, vous prenez les restes de lapreaux rôtis que l'on a déservi de la table.

Filets de lapreaux en salade.

Hors-d'œuvre.

Prenez des mies de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard. Mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée. Mettez-les égouter. Vous avez des restes de lapreaux cuits à la broche, que l'on a déservis de la table; levez en toute la chair pour les couper en gros filets. Prenez le plat que vous devez servir; arrangez proprement dessus les filets de pain, ceux de

D. Gibier. lapreaux & deux enchois bien lavés & coupés en très petits filets, & des câpres entieres; si vous avez des petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessein, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

Lapins aux petits pois.

Entrée. Coupez-les par morceaux, & les faites cuire comme les poulets aux petits pois que vous trouverez ci-devant, page 174.

Lapins en papillotte.

Hors-d'œuvre ou Entrée. Prenez un lapreau tendre, que vous coupez par membres; mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons une pointe, d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine. Enveloppez chaque morceau avec leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc. Beurrez ou huilez le papier en dehors; faites cuire à très petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissé dessous: servez avec le papier.

Lapreaux aux gittes.

Entrée. Farcissez deux lapreaux avec leurs foyes, un morceau de beurre, persil, ciboule champignons, le tout haché, sel, gros poivre Cousez-les, & troussez les pattes dessous le ventre, & celles de devant sous le nez. Mettez-y des brochettes pour les faire tenir; faites les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils

ſont cuits paſſez la ſauſſe au tamis ; dégraiſſez-la & y mettez un peu de coulis : faites réduire au point d'une ſauſſe. Dreſſez ſur les lapreaux comme s'ils étoient au gitte. *Du Gibier.*

Lapreaux en caiſſes.

Coupez-les par membres, & les faites cuire en ragoût, & vous les finirez comme les pigeons en ſur-tout, que vous trouverez ci-devant page 216. Entrée.

Lapreaux aux fines herbes.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une caſſerole avec perſil, ciboule, champignons, une gouſſe, d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thim, laurier, baſilic haché comme en poudre. Paſſez-les ſur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, ſel, gros poivre ; faites cuire & réduire au point d'une ſauſſe. Quand vous êtes prêt à ſervir, prenez les foyes qui ont cuit avec la fricaſſée ; écraſez-les & les mettez dans la ſauſſe. Entrée.

Lapreaux au gratin.

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées. Vous les ſervirez ſur un gratin fait comme celui des cailles au gratin ci-devant page 227. Entrée.

Lapreaux à l'Eſpagnole.

Faites-les cuire étant coupés par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre ; en- Entrée.

Du Gibier.

suite vous les servirez avec une sausse à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sausses.

Lapreaux en galentine.

Entrée ou Entremets froids.

Il faut les déssoser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine, que vous trouverez ci-devant page 156. Quand vos lapins seront cuits si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirerez tout chauds pour les bien essuyer de leur graisse, & les servirez avec une sausse à l'Espagnole. Ordinairement on les sert pour entremets froids, pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour le cochon de lait.

Lapreaux en hatelet.

Entrée.

Coupez-les par membres, & les faites cuire avec un demi verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sausse pour qu'elle s'attache après la viande. Mettez refroidir; embrochez-les à des petites brochettes; trempez les dans de l'œuf battu, pannez-les, & les trempez dans de la graisse pour les panner une seconde fois. Faites les griller de belle couleur; servez à sec avec les brochettes.

Lapreaux en poupeton.

Entrée.

Faites un ragoût bien lié d'un lapreau coupé par membres, avec un ris de veau, champignons. Quand il est fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau, que vous trouverez page 136. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Lapreau

Lapreau roulé aux pistaches.

Du Gibier.

Entrée.

Désossez à forfait un ou deux lapreaux, & faites une farce de leurs foyes avec quelqu'autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre. Liez de quatre jaunes d'œufs; étendez cette farce sur les lapreaux; roulez-les ensuite, & les ficelez. Faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni. La cuisson faite, dégraissez la sausse, & la passez au tamis. Mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sausse; en servant sur les lapreaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Lapreaux en tortue.

Entrée.

Vuidez un lapin; laissez le foye, & ôtez l'amer. Désossez le lapin seulement dans le milieu du rable; faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé, & prendra la figure d'une tortue. Ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre. La cuisson faite, passez la sausse au tamis; dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier: faites réduire au point d'une sausse. Servez sur le lapin.

De la viande noire, appellée venaison.

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez les Bourgeois: l'on y comprend

Du Gibier.

ordinairement le chevreuil, le daim, le sanglier, le marcassin, le cerf, la biche, le faon.

Le cerf, la biche, le chevreuil, le daim, le faon se préparent tous de la même façon. Les quartiers de devant & de derriere se servent marinés & cuits à la broche: la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre, & un peu d'eau.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid, & en pâté en pot.

Du Sanglier & Marcassin.

La hure qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon. Les pieds se mettent à la sainte-Menehoult comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

Les quartiers de derriere & de devant se servent cuits à la broche après les avoir fait mariner; en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

Le marcassin se sert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toute sorte de viande cuite à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche, telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie ou volaille ou gibier. Vous la couperez par tranches fort minces; mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre. Faites mitonner le tout sur le feu pendant un quart-d'heure. Prenez le plat que vous devez servir; mettez y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain.

arrangez votre viande sur de la mie de pain & & remettez sur la viande encore un peu de mie de pain. Faites attacher sur un feu doux jusquà ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; vous mettez ensuite le reste de la sausse avec un filet de verjus.

Du Gibier.

CHAPITRE X.

Du Poisson de mer & d'eau douce.

Du Poisson.

APrès la description des viandes terrestres, dont je viens de démontrer l'usage, il est tems de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété des poissons tant de mer que d'eau douce; & les changemens que l'on en peut faire pour diversifier nos tables, je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le turbot.
La barbue.
Le Saumon.
L'esturgeon.
L'alose.
Le cabiliot, ou morue fraiche.
La raye.
La merluche.
La morue salée.
La limande.
Le carlet.
La sole.
La plie.
Le mulet ou surmulet,
L'éperlan.
Le maquereau.
Le thon & la thonntine.
La vive.
La macreuse.
La sardine.
Le rouget.
Le harang frais.
Le merlan.
L'anchois.
Le bar.
Le vaudreuil.
La lubine.

Du Poisson.

En coquillage.

L'écreviſſe de mer.	Les moules.
Les homars.	Les huîtres.

Du turbot & Barbue, comment les accommoder.

Ils ſe préparent l'un & l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une caſſerole de la grandeur de votre poiſſon, moitié ſaumur & moitié lait. Mettez-en ſuffiſamment pour que votre poiſſon trempe. Faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne faſſe que frémir ſur les bords; autrement le poiſſon ſe romproit. Quand il fléchit ſous les doigts votre poiſſon eſt cuit; ſervez-le à ſec ſur une ſerviette, garni de perſil verd autour, pour un plat de rôt.

Entrée. *Si vous voulez le ſervir pour entrée. Si c'eſt en maigre*, vous le mettez dans le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauſſe à l'huile. Vous mettez dans une caſſerole de l'huile fine, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer la ſauſſe ſans qu'elle bouille, & ſervez deſſus le turbot.

Turbot aux câpres.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, ſel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des câpres fines; remuez la ſauſſe ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée ſans qu'elle bouille, & ſervez deſſus le turbot.

Vous pouvez auſſi le ſervir avec une ſauſſe à la Béchamel.

Faites réduire trois demi-ſeptiers de crême à moitié ; mettez-y un peu de ſel, & ſervez deſſus le turbot. Du Poiſſon.

Vous le ſervez encore avec une ſauſſe hachée maigre, ou avec un ragoût d'écreviſſes.

Turbot & Barbue en gras & en maigre.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils ſeront plus naturels, & coûteront moins.

Vous mettez deſſus différentes ſauſſes graſſes, comme ſauſſe

A l'Eſpagnole.

Sauſſe hachée.

Sauſſe au vin de champagne, ou ragoût de crête.

Ragoût de ris de veau, & petits œufs.

Ragoût au ſalpicon.

Ragoût d'huîtres.

De truffes.

De Mouſſerons.

Pour le faire cuire en maigre, faites une ſaumur de cette façon.

Mettez dans une caſſerole une bonne poignée de ſel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboule, girofle. Faites bouillir le tout enſemble à petit feu une demie-heure ; laiſſez-le repoſer après, & le tirez au clair. Paſſez-le au tamis ; vous mettrez après deux fois autant de lait dans cette ſaumur, & faites cuire dedans votre poiſſon à très petit feu, qu'il ne faſſe que frémir.

Toutes ſortes de court-bouillons blancs pour le poiſſon ſe font de la même façon.

Turbot & Barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotiere, avec bon-

Du Poisson.

nes tranches de veau, ſel, poivre, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, & le couvrez par-tout de bardes de lard. Faites-le ſuer à petit feu, & y mettez après un verre de vin de Champagne. Quand il eſt cuit, vous le ſervez avec différentes ſauſſes graſſes, ou ragoûts.

Si vous le voulez ſervir dans ſon naturel.

Entrée. Quand il eſt cuit, vous le dreſſez dans le plat que vous devez ſervir; vous paſſez ſa cuiſſon au tamis: dégraiſſez-la, & mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle eſt trop longue, faites la réduire, & ſervez deſſus le turbot.

Si vous le ſervez de cette façon, ne mettez que très-peu de ſel dans ſa cuiſſon.

Du Saumon frais, comment l'accommoder.

Il ſe coupe en tranches ou bardes. Vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, ſel, poivre, faites-le griller en l'arroſant de ſa marinade, & ſervez deſſus des ſauſſes, ou ragoûts, comme il eſt expliqué pour le turbot.

Vous le ſervez auſſi cuit au court-bouillon, avec les mêmes ſauſſes ou ragoûts.

Si vous le ſervez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point; quand il ſera cuit, mettez-le à ſec ſur une ſerviette, & du perſil verd autour.

Entrée. *Si c'eſt pour entrée*, il faut l'écailler, & laiſſer le morceau entier comme pour rôt. Le court-bouillon, pour le faire cuire, ſe fait en mettant dans une petite marmitte, ſuivant com-

me votre morceau de poiſſon eſt gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, ſel, poivre, un morceau de beurre; ficelez votre poiſſon, & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Du Poiſſon.

Toutes ſortes de poiſſons au court-bouillon ſe font cuire de même.

Saumon en caiſſes.

Prenez deux tranches de ſaumon frais de l'épaiſſeur d'un bon demi-doigt; mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine; perſil, ciboule, un peu de champignons, une demi-gouſſe d'ail, une échalotte, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic haché, comme en poudre, ſel, gros poivre, enſuite vous faites une caiſſe de papier blanc, de la grandeur des deux tranches de ſaumon. Frottez le deſſous avec de l'huile, & la mettez ſur un plat. Mettez le ſaumon dans la caiſſe avec tout ſon aſſaiſonnement; pannez le deſſus avec de la mie de pain; mettez cuire au four, ou ſi-non vous mettrez le plat ſur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere, & du feu deſſus, Quand le ſaumon ſera cuit & le deſſus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en ſervant; ſi vous voulez y mettre une ſauſſe à l'Eſpagnole, il faudra dégraiſſer la cuiſſon du ſaumon avant que de la mettre.

De l'Eſturgeon, comment l'accommoder.

Il ſe ſert cuit à la broche; vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une caſſe-

Du Poiſſon.

ſerole un morceau de beurre manié de farine ; ſel, poivre, perſil, ciboule, ail, fines herbes, cloux de girofle, un demi-ſeptier d'eau, un peu de vinaigre ; faites chauffer la marinade ſur le feu en la remuant.

Quand elle eſt tiéde, mettez dedans l'eſturgeon ; quand il eſt aſſez mariné, faites-le cuire à la broche, & le ſervez avec toutes ſortes de bonnes ſauſſes maigres.

Vous pouvez auſſi le faire cuire au court-bouillon, comme le ſaumon, & le ſervir avec les mêmes ſauſſes maigres.

Eſturgeon en gras à la broche.

Entrée.

Lardez-le de gros lard ; faites-le cuire à la broche, & le ſervez avec toutes ſortes de bonnes ſauſſes, comme à l'Italienne, à l'Eſpagnole, à la ravigotte ; ou ragoûts de truffes, morilles, mouſſerons, de ris de veau, de crêtes & petits œufs.

Eſturgeon à la braiſe.

Entrée.

Mettez-le dans une petite marmitte avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-ſeptier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, ſel, poivre, du bon bouillon.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec même ſauſſe, ou même ragoût que quand il eſt à la broche.

Eſturgeon en matelotte.

Entrée.

Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu ; paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & les mettez égouter. Dre-

nez un morceau d'esturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces; mettez-les dans un plat arrangées sans être les unes sur les autres; avec un morceau de beurre, sel, gros poivre. Faites-les cuire à petit feu, & à mesure qu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre : il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson. Otez les du plat, & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & ensuite de l'échalotte, persil, ciboule, le tout haché. Mouillez avec deux verres de vin rouge ; faites bouillir le tout ensemble un quart-d'heure ; remettez l'esturgeon dans la sausse pour le faire chauffer sans bouillir. Jettez-y un peu de câpres hachées, & garnissez les bords du plat avec vos croutons de pain frit ; vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sausse. Du Poisson.

De l'alose, comment l'accommoder.

Les aloses de Seine sont estimées les meilleures; vous les servez entiéres ou par moitié.

Si vous voulez les servir pour un plat de rôt, vuidez-les, & ne les écaillez point ; faites-les cuire dans un court-bouillon comme le saumon.

Quand l'alose est cuite, servez-la sur une serviette, garnie de persil verd.

Si c'est pour entrée, écaillez-la, & la servez avec différentes sausses, comme aux câpres, à l'huile, à l'Italienne. Entrée.

Vous la faites aussi cuire sur le gril après l'avoir écaillée & vuidée. Fendez-la un peu par le dos, & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre : faites-la griller & l'arro-

sez de tems en tems avec de sa marinade.

Quand elle est cuite, cela se connoît quand l'arrête n'est plus rouge. Vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût; *étant grillée*, vous pouvez aussi la servir avec une sausse aux câpres & anchois.

Du Cabiliot, comment l'accommoder.

Le cabiliot ou morue fraîche se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot. *Voyez ci devant page 244.*

Servez-le dans le même goût & même sausse, ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en Dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'asperges.

Entrée. Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez. Il faut la cizeler & l'essuyer; vous la faites après mariner deux heures avec huile fine, sel, poivre, persil & ciboule entiere, une gousse d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hâtelet; passez-la dans la morue fraîche, en commençant par les yeux, le milieu du corps, & finissez par la queuë, en lui faisant prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-la sur une tourtiere, & l'arrosez de sa marinade.

Faites-la cuire au four.

Quand elle est cuite, retirez le hâtelet, & la dressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus un ragoût fait de cette façon. Du Poisson.

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau ; prenez aussi des pointes d'asperges aussi bouillies un moment dans l'eau ; mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil & ciboule. Passez-le sur le feu, & y mettez une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la sausse réduite & assaisonnée de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crême; faites lier la sausse sur le feu, & servez dessus la morue,

Pour le mieux, ne mettez vos asperges que que quand le ragoût est presque fini.

De la Raye, comment l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure, & se sert de plusieurs façons, comme les autres rayes.

La façon la plus Bourgeoise se fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel, après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraiche, & l'amer du foye ôté; ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop : retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher; coupez les bords pour la propreté.

Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez si elle se trouve trop ferme, & que l'arrête en soit rouge, ce qui ne doit pas être, si la raye est bien fraiche, remettez-la sur un fourneau Entrée.

Du Poisson. avec un peu de son court-bouillon. Quand vous êtes prêt à la servir, égoutez-la, & servez dessus telle sausse que vous jugerez à propos, comme sausse au beurre avec des câpres & anchois, sausse à l'huile, sausse au beurre noir & persil frit.

Pour cette derniere sausse, vous faites chauffer la raye dans le plat que vous devez servir, avec du vinaigre, sel, & un peu de gros poivre; mettez par-dessus le beurre noir & persil frit autour.

Raye à la sainte-Menehoult.

Entrée. Arrachez-en la peau, & la coupez par morceaux larges de deux doigts. Faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine, que vous délayez ensemble. Mouillez peu à peu avec une chopine de lait; assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes. Faites bouillir un bon quart-d'heure & ensuite vous y mettrez votre raye pour la faire cuire. La cuisson faite, trempez la raye dans le plus gras de la sausse pour la panner & griller, en l'arrosant avec un peu de beurre: servez à sec, & une remoulade dans une saussiere. Vous trouverez la remoulade dans l'article des sausses.

Raye marinée frite.

Entrée. Arrachez la peau, & la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vi-

maigre, ſel, poivre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, oignons en tranches, zeſtes de racines, cloux de girofle; enſuite vous l'égoutez & eſſuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec perſil frit. *Du Poiſſon.*

Raye à la ſauſſe de ſon foye.

Faites-la cuire comme il eſt dit page 251. Pour la ſauſſe, vous la ferez de cette façon: Mettez dans une une caſſerole perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre. Paſſez-les quelques tours ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine enſuite un morceau de beurre, câpres & un anchois haché, le foye de la raye cuit & écraſé, ſel, gros poivre; mouillez avec de l'eau ou du bouillon: faites lier ſur le feu. Servez ſur la raye. Entrée.

Raye au fromage.

Arrachez la peau à une belle moitié de raye bouclée, coupez la en quatre morceaux égaux & la ſavez. Faites-la cuire avec un demi-ſeptier de lait, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié de deux pincées de farine, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, baſilic, peu de ſel, poivre. Faites bouillir avant que de mettre la raye. Pour la cuire il faut peu de tems, retirez-la de la ſauſſe pour l'égouter. Paſſez la ſauſſe au tamis, & la faites réduire au point d'une ſauſſe liée; mettez en la moitié dans le fond du plat que vous devez ſervir, & par-deſſus une petite poignée de fromage de gruyere rappé. Arrangez deſſus les Entrée.

Du Poisson. morceaux de raye ; & entre la raye, vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon, & bien égoutés, & des petits morceaux de pain frits coupés en rond. Vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement. Mettez par-tout par-dessus le restant de la sausse ; couvrez avec du fromage de gruyere rappé ou du parmesan, si vous voulez, pour le mieux. Mettez votre plat sur un petit feu, qu'il bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sausse ; glacez le dessus avec une péle, ou un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu : quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez.

De la Merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure. Avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir : faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau. Vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviére ; retirez-la, & la mettez en morceaux par feuillets.

Entrée. La sausse à la Gascogne est celle qui convient la mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & du sel, si elle est trop douce ; mettez la casserole sur un forneau en la remuant sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette sausse, à mesure qu'elle se refroidit, se tourne en huile.

De la Morue salée, comment l'accommoder.

Du Poisson.

Pour connoître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, des grands feuillets. Il faut la laver après l'avoir écaillée. Faites la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de riviere; mettez la après égoutter, & la levez par feuillets, ou la laissez entierre, si vous voulez; mais la façon n'en est pas si propre. Entrée.

Vous la servirez avec telle sausse que vous voudrez. Mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre, délayez-la avec un peu de lait; mettez-y après du verjus en grain. Faites lier la sausse sur le feu; mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, & servez.

Dans une autre façon, à la place de verjus, mettez-y persil & ciboule hachés.

Morue à la Maître d'Hôtel.

Prenez l'endroit de morue que vous voulez. Après l'avoir ecaillée & lavée vous la mettez à l'eau fraiche dans un poëlon ou chaudron; mettez la sur le feu. Quand elle sera prête à bouillir, écumez-la & l'ôtez du feu aussi tôt qu'elle bout. Couvrez-la avec un torchon pendant un demi quart d'heure; ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter. Mettez-la sur un plat avec du persil, ciboule hachée, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus; faites chauffer en la retournant, & la servez tout de suite. Entrée.

Du Poisson.

Queue de Morue farcie.

Grosse Entrée.

Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passées à la passoire avec une chopine de lait. Faites bouillir & dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse. Mettez refroidir ; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboule hachée, sel poivre ; & six jaunes d'œufs. Prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la précédente ; après qu'elle est égoutée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que l'arrête. Levez-la par filets ; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalottes, une demi gousse d'ail, le tout haché. Passez le sur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de farine mouillez avec un demi septier de lait, du gros poivre : faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit épaisse. Alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs. Faites lier sur le feu sans bouillir, & mettez refroidir ; prenez le plat que vous devez servir ; mettez-y dessus l'arrête de la queue, & le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré. Faites un bord sur tous les tours de l'arrête avec une partie de la farce ; mettez-le ragoût de morue dans le milieu ; couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce, de façon que l'on ne voye point le ragoût, & que cela vous forme une queue de morue. Unissez par tout avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Pannez avec de la mie de pain ; faites cuire & prendre belle couleur au four ou dessous un couvercle de four de campagne,

Quand elle sera cuite de belle couleur, servez, les bords du plat bien essuyés. Vous pouvez y mettre dans le fond une sausse faite avec un verre de bon bouillon, gros come une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre : faites lier sur le feu.

Du Poisson.

Morue à la Provençale.

Entrée.

Prenez de la morue cuite à l'eau, bien égoutée ; prenez le plat que vous devez servir ; mettez dans le fond, de l'échalotte, un peu d'ail, persil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf, de beurre. Arrangez la morue dessus ; remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous, & pannez ensuite avec de la chapelure de pain. Mettez-le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement ; faites lui prendre couleur par dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere.

Morue au beurre noir.

Entrée.

Faites la cuire dans de l'eau, & égoutez ; mettez-la sur le plat que vous devez servir, avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre. Faites-la bouillir un demi quart-d'heure, & mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sausse aux câpres & anchois.

Entrée.

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égoutée ; dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, & mettez par-des-

Du Poisson.

ſus une ſauſſe aux câpres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des ſauſſes.

Moruë à la crême.

Entrée.

Faites-la cuire dans l'eau. Après qu'elle eſt égoutée vous la levez par feuillets; mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une demi cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre. Mouillez avec de la crême ou du lait; faites lier la ſauſſe ſur le feu, & y mettez enſuite les filets de moruë: faites chauffer & ſervez.

Si vous voulez la panner, vous y mettrez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs. Dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir, pannez le deſſus, & lui faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere.

Tourte de moruë.

Entrée.

La moruë étant cuite à l'eau, égoutée & refroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet & mettez dans la tourte une ſauſſe à la crême comme la précédente.

Moruë en Stinquerque

Entrée.

Prenez le plat que vous devez ſervir; mettez dans le fond un peu de beurre avec perſil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques câpres entieres, couvrez-le tout avec de la moruë. Vous ferez pluſieurs couches de cette façon juſqu'à ce que le plat ſoit plein: pannez le deſ-

ſus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir ſur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par deſſus pour lui donner couleur. *Du Poiſſon.*

Moruë marinée frite.

Faites-la cuire à l'eau & la levez par feuillets. Faites-la mariner & frire comme la raye, ci-devant page 252. à cette différence qu'il ne faut que peu de ſel dans la marinade. Entrée.

Moruë en beignets.

Ayez de la moruë cuite à l'eau & bien égouttée; prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pate faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très peu de ſel: faites frire. Servez garni de perſil frit. Entrée.

De la limande, la ſole, le carlet, & la plie.

Ces quatre ſortes de poiſſons s'accommodent tous de la même façon. Aprés les avoir écaillés, vuidés & bien lavés, eſſuyez-les dans un linge blanc; fendez-les ſur le dos auprès de l'arrête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair. Si vous les laiſſez languir ſur le feu, votre poiſſon ſera molaſſe & gras: c'eſt à quoi vous devez prendre garde pour toutes ſortes de fritures. Ho d'œuvre ou Entrée.

Quand il eſt cuit de belle couleur, retirez-le ſur un linge, & le ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Ces ſortes de poiſſons ſe peuvent encore ſervir pour entrée quand ils ſont frits, en mettant deſſus une ſauſſe aux câpre & anchois, ou une ſauſſe à l'huile.

Du poisson. *Engras*, avec une sausse hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & champignons.

Entrée. Ils se servent encore cuits sur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entieres que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de tems en tems avec sa marinade, & le servirez après avec telle sausse que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc, comme il est marqué pour le turbot, page 244. & les servez après, si vous voulez, dans le même goût que le turbot.

Solles, limandes, carlets & plies entre deux plats à la Bourgeoise.

Entrée. Après les avoir écaillés vous prenez du bon beurre que vous faites fondre. Mettez-en dans le plat que vous devez servir, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre; arrangez votre poisson dessus.

Faites-le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous; couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Quand il est cuit, servez à courte sausse, & mettez par-dessus un filet de verjus; vous pouvez aussi après l'avoir préparé comme ci-dessus avant que de le faire cuire, mettre par-dessus de la mie de pain, & le mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

Des éperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vuider; lavez-les bien,

& les eſſuyez entre deux linges ; farinez-les, & les faites frire à grand feu, ſervez pour un plat de rôt.

Du poiſſon.

Entrée. Vous pouvez auſſi les ſervir entre deux plats à la Bourgeoiſe, pour entrée ; comme il eſt expliqué ci-devant aux ſolles, limandes & carlets.

Du ſurmulet & maquereau.

Le ſurmulet il faut l'écailler, vuider & bien laver, & le couper un peu ſur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuider, bien laver, & le fendez le long du dos.

Ces deux ſortes de poiſſons, après les avoir bien eſſuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire ſur le gril, ſi vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec ſel, poivre & de l'huile, & les arroſez avec pendant qu'ils cuiſent, ils n'en feront que meilleurs. Quand ils ſont cuits, vous les ſervez après avec une ſauſſe blanche aux câpres & anchois.

Entrée. *Le maquereau* ſe ſert encore après qu'il eſt grillé. Arrangez-le ſur le plat que vous devez ſervir ; fendez-le en deux, & mettez deſſus perſil, ciboule hachée, du bon beurre, une goutte d'eau, ſel, poivre, un filet de vinaigre ; mettez-le ſur un forneau faire un petit bouillon, & ſervez à courte ſauſſe.

Vous pouvez auſſi le ſervir au beurre roux & perſil frit.

Entrée. Il ſe ſert à la Maître d'hôtel. Quand il eſt grillé mettez dans le corps du beurre mêlé avec perſil, ciboule hachée, ſel, gros poivre.

Du Poisson.

Du Thon, comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer, que l'on envoye tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre pour entrée. Arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur table, avec du bon beurre, persil ciboule hachés; pannez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiére. Si vous vous trouvez dans des endroits ou vous puissiez en avoir du frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

De la vive, comment l'accommoder.

Entrée. Après l'avoir écaillée, vuidée, lavée & bien essuyée, coupez la legérement en cinq ou six endroits de chaque côté: faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre. Faites-la griller & l'arrosez de tems en tems avec le restant de votre huile; servez-la après avec telle sausse que vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois, un peu de farine & peu d'eau, sel, poivre: faites lier sur le feu, & servez dessus les vives.

Vous pouvez encore les mettre avec une sausse au pauvre homme, sausse hachée.

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes, qui reviendroient trop cher pour les Bourgeois.

Du rouget, comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point; vous le vuidez, lavez, & en gardez les foyes.

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, &

le servez avec les mêmes sausses ; ayez soin de mettre les foyes dans la sausse que vous servirez dessus.

Du Poisson.

Ce que nous appellons Rouget à Paris, est appellé par d'autres greleot ; ils ont la tête plus grosse & le corps moins en chair : il faut les faire cuire différemment.

Après les avoir vuidés & lavés sans les écailler, mettez-les cuire avec du vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines & ognons. Comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans. Entrée.

Quand ils sont cuits retirez-les du court-bouillon pour enlever doucement l'écaille par tout hors la tête, & servez avec les mêmes sausses que ci-dessus.

De la sardine & du harang frais.

L'accommodage en est de même. Il faut les écailler & bien laver : essuyez-les avec un linge, & les faites cuire sur le gril, quand ils sont cuits servez-les avec la sausse suivante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, gros poivre, un peu d'eau, faites lier la sausse sur le feu, & servez sur les sardines ou harangs frais. Entrée.

Harangs sors à la sainte-Menehoult.

Ayez une douzaine de harangs sors ; coupez-leur le bout de la tête & de la queuë mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, & ensuite deux heures dans un demi-septier de lait, Hors d'œuvre.

Du poisson.

Mettez-les égouter & essuyer trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre. Pannez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre, & les faites griller légérement; mettez dans le fond du plat que vous devez servir; deux cuillerées de verjus: dressez dessus les harangs.

Des anchois, & de leur utilité.

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on nous apporte dans de petits barils qui sont confits au sel. Après les avoir bien lavés on les ouvre en deux pour en ôter l'arrête; ils servent ordinairement à faire des salades & pour mettre dans des sausses, comme sausse au beurre en maigre, sausse à la rémoulade, sausse au gras avec du coulis, & un peu de beurre.

L'on en sert aussi de frits après les avoir fait désaler. Vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile & délayée avec du vin blanc; ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide: quand ils sont frits, servez les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'anchois.

Entremets.

Prenez des tranches de pain coupées proprement, de la longueur & largeur du doigt. Faites-les frire dans de l'huile; arrangez-les dans un plat d'entremêts; mettez une sausse par-dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboule, échalottes, le tout haché, & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des

Des Merlans.

Du Poisson.

Les merlans ſe ſervent ordinairement frits après les avoir écaillés, vuidés, lavés & eſſuyés; ayez ſoin de leur laiſſer les foyes dans le corps. Vous les couperez legérement en cinq ou ſix endroits de chaque côté; trempez-les dans la farine; faites-les frire à très-grand feu, & les ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les ſervir pour entrée en mettant par-deſſus une ſauſſe blanche avec des câpres & anchois.

Si vous voulez les ſervir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arrête du milieu; prenez les filets du merlan que vous arrangez ſur le plat que vous devez ſervir, le blanc en deſſus, & mettez après la ſauſſe par deſſus. Entrée.

Vous pouvez encore les ſervir à la Bourgeoiſe, même façon que les ſolles & carlets, page 260.

Le Bar, comment l'accommoder.

Il ſe fait cuire au court-bouillon. Si vous voulez le ſervir pour un plat de rôt, après l'avoir vuidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, ſel, poivre, oignons, racines; perſil, ciboule.

Quand il eſt cuit & bien égouté, ſervez-le ſur une ſerviette garni de perſil verd.

Si c'eſt pour entrée, mettez-le mariner une demi-heure, avec un peu d'huile, ſel, poivre; faites-le cuire ſur le gril; arroſez-le de tems en tems, avec l'huile qui reſte dans le plat. Entrée.

Quand il eſt cuit ſervez-le avec la ſauſſe que vous jugerez à propos, comme aux autres poiſſons qui ſont expliqués ci-devant.

Du Poiſſon.

Ayez ſoin pour toutes ſortes de poiſſons que vous faites cuire ſur le feu, de les couper égérement en pluſieurs endroits ſur le côté, avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le Vaudreuil, ce que c'eſt.

Le vaudreuil eſt un excellent poiſſon qui a la chair très-blanche, & ſert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poiſſon ſe trouve à la côte de Provence; on le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, ſel, poivre, oignons, racines, ail, perſil, ciboule, tranches de citron.

Quand il eſt cuit vous le ſervez ſur une ſerviette.

De la Thontine.

La tontine eſt un fort vilain poiſſon qui n'eſt qu'en pattes; quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes ſervent à faire des farces, & le corps ſe fait cuire & ſe ſert comme le vaudreuil.

De la Lubine.

C'eſt un poiſſon qui ſe trouve en Bretagne, & qui eſt plus gros que la morue; on la fait cuire de la même façon que la morue, & elle ſe ſert de même.

Des Ecreviſſes de mer, des Homars & des Crabes.

Entrée.

Ils ſe ſervent tous de la même façon. Faites les cuire à bon feu l'eſpace d'une demi-heure, avec de l'eau & du ſel; étant refroidis dans leur cuiſſon, frottez-les d'un peu de beurre pour

leur donner belle couleur. Caſſez-leur les pattes auparavant; ouvrez l'écreviſſe ou le homar par le milieu.

Du Poiſſon.

Servez-les froids ſur une ſerviette & les groſſes pattes autour.

Des Moules.

Après les avoir bien lavées & ratiſſé leurs coquilles, égoutez-les & les mettez à ſec dans une caſſerole ſur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir. Vous les épluchez après une à une; ayez ſoin d'ôter les crabes ſi vous en trouvez.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, perſil & ciboule hachées. Paſſez-les ſur le feu; mettez-y une petite pincée de farine; mouillez avec un peu de bouillon. Quand il n'y a plus de ſauſſe, mettez y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier votre ſauſſe, & y mettez après un filet de verjus. *Entrée.

Les moules ſervent auſſi pour un potage, après les avoir fait revenir comme il eſt dit ci-deſſus; vous en prenez l'eau qu'elles ont rendu, que vous paſſez dans une ſerviette bien ſerrée crainte du ſable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon; & en réſervez pour faire une liaiſon avec ſix jaunes d'œufs, que vous faites lier ſur le feu en la remuant ſans ceſſe, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaiſon dans votre ſoupe au moment que vous êtes prêt à ſervir; ſervez-les moules autour du plat.

Des Huîtres.

Du Poisson.

Elles ſe mangent ordinairement crues avec du poivre. L'on en ſert auſſi dans leurs coquilles cuites ſur le gril, feu deſſous, & la pèle rouge par-deſſus. Quand elles commencent à s'ouvrir ſeules, elles ſont cuites; elles s'appellent huîtres ſautées.

Elles ſe ſervent encore grillées d'une autre façon.

Entremets. Vous les ouvrez, & mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain; faites-les cuire ſur le gril & la pêle rouge par deſſus.

Les huîtres ſervent auſſi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, ſarcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans de l'eau fraîche; retirez-les enſuite pour les bien égouter ſur un tamis; vous avez enſuite un bon coulis gras ſans ſel; mettez deux anchois hachés & les huîtres: faites-les chauffer ſans qu'elles bouillent, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis.

Entrée. Prenez un demi-cent d'huîtres au pannier, que vous mettez dans de l'eau chaude. Quand elle eſt prête à bouillir vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche; faites-les égouter, & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur ſoit haché à part très-fin.

Vous mettez enſuite le reſte avec pour le hacher auſſi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis, & lui donnera bon goût. *Du Poisson.*

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons hachés : passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez après avec un demi-septier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sausse, & l'assaisonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crême ; servez pour entrée.

De la Macreuse.

La Macreuse se fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du saumon frais. Il faut la faire cuire cinq ou six heures, & la servez avec une sausse hachée, ou avec un ragoût de laitances de carpes & champignons. Entrée.

Macreuse en haricot.

Plumez une Macreuse & la vuidez ; faites-la revenir sur la braise comme une volaille que vous voulez mettre à la broche. Après l'avoir coupée en quatre vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure, ensuite vous la mettez dans une petite marmitte avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de sariette. Faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures. Ayez des navets que vous cou- Entrée.

Du Poisson.

pez proprement, & les faites blanchir une demie heure à l'eau bouillante. Faites un petit roux de farine, avec du beurre, & le mouillez avec la cuisson de la macreuse; mettez y cuire les navets. Les navets & la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu; passez-les sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée, dressez la macreuse, les navets & croutes par dessus; arrosez avec la sausse bien dégraissée & assaisonnée de bon goût.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

Il est tems de venir au poisson d'eau douce, & d'expliquer ceux qui nous sont en usage.

Nous avons

Le brochet,	La tortue,
L'anguille,	La lamproye,
La carpe,	L'écrevisse,
La truite saumonée, & la commune,	Le meunier,
La perche,	Le barbillon,
La tanche,	Le goujon,
La lotte,	La brême,
	Les grenouilles.

Du Brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point; ôtez-en les ouies avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuidé, faites-le cuire dans un court bouillon, que je vais expliquer, & qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poiſſons d'eau douce.

Du poiſſon.

Mettez dans une caſſerole ou une poiſſonniere (vous vous reglerez à cela ſuivant la grandeur du poiſſon, que vous avez à faire cuire; il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, ſel, poivre, un gros bouquet de perſil, ciboule, ail, girofle, thim, laurier, baſilic, le tout ficelé enſemble, quelques tranches d'oignons & de carottes. Mettez le poiſſon cuire avec ces ingrédiens ſans l'écailler (le même court bouillon peut ſervir pluſieurs fois.) Ayez ſoin, autant que vous le pourez, d'envelopper le poiſſon que vous voulez faire cuire au court-bouillon, avec un linge; par ce moyen vous le tirez avec plus d'aiſance; quand il ſera cuit vous ne ſerez point en danger de le rompre.

Le Brochet ſe ſert auſſi pour entrée de pluſieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçons ſans l'écailler, & le faites cuire de même au court-bouillon.

Quand il eſt cuit & que vous êtes prêt à ſervir, vous enlevez l'écaille, & le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauſſe blanche, ou telle autre que vous jugerez à propos. Entrée.

Vous le ſervez auſſi en fricaſſée de poulets après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Mettez-le dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons. Paſſez-le ſur le feu; mettez-y après une pincée Entrée.

Du poisson.

de farine & mouillez de bouillon & de vin blanc ; faites cuire à grand feu.

Quand il est cuit & assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

Le brochet sert aussi à mettre dans une matelotte. Une autre fois vous pouvez le servir mariné frit ; ce sont-là les façons les plus convenables dans le Bourgeois. *Voyez marinade de veau, comme ci-devant page 130.*

De l'Anguille.

Après lui avoir ôté la peau, vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la servez avec une sausse blanche, câpres & anchois, ou autres sausses.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitues.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, & à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des matelottes.

Anguille aux montans de laitues Romaines.

Entrée. Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets. *Voyez ci-devant page 163.*

Quand elle eſt preſque cuite, vous avez des montans de laitues Romaines bien épluchés & cuits dans une eau blanche, avec un peu de ſel & du beurre; mettez-les égoutter, & leur faites prendre du goût avec l'anguille. *Du poiſſon.*

Vous y mettez enſuite une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême. Faites-la lier ſur le feu, & en ſervant mettez-y un filet de verjus, ſi vous n'avez point mis de vin dans votre fricaſſée d'anguille.

De la Carpe.

Quand elle eſt groſſe elle ſe ſert au bleu pour un plat de rôt, après l'avoir vuidée & ôtez les ouies; ne l'écaillez point.

Mettez là après ſur un grand plat; faites bouillir du vinaigre, que vous verſez tout bouillant ſur la carpe, c'eſt ce qui la rendra bleue; faites-la enſuite cuire dans un court-bouillon, comme ci-devant page 271.

Quand elle eſt cuite ſervez-la ſur une ſerviette garnie de perſil verd pour un plat de rôt maigre. Toutes ſortes de poiſſons frits & cuits au court-bouillon ſe ſervent pour un plat de rôt maigre. Rôt.

Carpe en matelotte.

Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, coupez la carpe par tronçons; mettez-la dans une caſſerole avec d'autres poiſſons, comme brochet, anguille, écrevilles, barbillon, ou tel poiſſon de riviere que vous aurez la commodité d'avoir. Entrée.

Vous faites enſuite dans une autre caſſerole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Du Poisson.

Quand il est de belle couleur, vous y mettez des petits oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez, moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur sausse dans la casserole où votre poisson est préparé, & l'assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes; vous faites ensuite cuire votre matelotte à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez quelques croutons de pain dans la sausse, & les servez avec la matelotte.

Quand la Carpe est seule sans autre poisson, pour lors elle s'appelle étuvée : la façon est toujours de même.

Entrée. *La Carpe* se sert encore cuite sur le gril après l'avoir vuidée & écaillée, avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapitre des légumes, *en fricassée de poulets*. Voyez fricassée de poulets, page 163.

Vous la coupez par tronçons; mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc, sel, poivre.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sausse.

Elle se sert aussi en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

De la Truite saumonée, & de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, & la

commune blanche. La bonté de la premiere est supérieure de beaucoup à la derniere ; les apprêts se font de même. *Du Poisson.*

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, servez-les sur une serviette garnie de persil verd.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sausse dessus, comme pour les autres poissons. Entrée.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons, & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût du saumon frais.

De la Perche.

Otez les ouies & vuidez-la, ne lui ôtez que que la moitié de ses œufs ; faites-la cuire dans un court-bouillon avec vin blanc.

Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles ; dressez-la sur le plat que vous devez servir, pour mettre dessus une sausse aux câpres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre. Entrée.

Si vous la servez en gras, ce sera la sausse ou le ragoût qui en fera la différence.

De la Tanche.

Pour l'écailler il faut la limoner ; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante ; couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous éclaboussant.

Vous la retirez après l'avoir laissée un mo-

Du poisson.

ment ; écaillez la en commençant par le côté de la tête, & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

Entrée.

Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez & ôtez les nageoires ; faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, & servez avec même sausse.

Elle se sert aussi en fricassée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet. *pag.* 271.

De la Lotte ou Barbotte.

C'est un des excellens poissons d'eau douce. Il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit : il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner ; mais elles n'en sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Entrée.

Elle se servent comme d'autres poissons, à différentes sausses. *La lotte est aussi excellente frite.*

Pour lors vous ne faites que la fariner, & la faites frire. Quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Elles se mettent dans les matelottes. On en fait aussi de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeaux piqués de lard, ou dans leur naturel, avec de bons ragoûts de crêtes ou autres tels que vous le jugerez à propos.

De la Tortue.

La tortue est un poisson qui naît dans une écaille, il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger seules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes; faites-les cuire un moment avec de l'eau, du sel, oignons, persil, ciboule, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain; après cela retirez-les pour en détacher l'écaille: ayez soin d'ôter l'amer. *Du Poisson.*

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger seule, accommodez la en fricassée de poulets, comme il est expliqué au brochet, page 271.

De la lamproye.

Elle ressemble à l'anguille; il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche; ensuite vous les coupez par tronçons: faites-les frire après les avoir farinées.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, comme les autres poissons, & la servez avec une sausse aux câpres ou une sausse à la rémoulade bourgeoise.

Vous mettez dans une casserole de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre, & de la moutarde, le tout délayé ensemble; servez-la à part dans une saussiere. *Entrée.*

Des Ecrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connoître regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge.

Du poisson.

Elles se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet; n'en retranchez que le beurre.

Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Entrem.

Hors d'œuvre.

Les mêmes écrevisses étant déservies de dessus la table, se servent une autre fois en fricassée de poulets après avoir épluché les queues & les pattes.

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellens coulis des coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante; retirez-les ensuite dans l'eau fraîche; épluchez-en les queues que vous mettrez à part, & les coquilles à part.

Faites piller les coquilles pendant trois heures; quand elles sont fines, délayez-les dans un bon bouillon, & les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettrez dedans les queues d'écrevisses, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon: laissez-les réduire presque à sec, & mettez le tout dans le coulis, goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-le chauffer sans qu'il bouille, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit viandes ou poissons.

Si c'est en gras, vous vous servirez de bon bouillon gras, & pour le poisson, de bon bouillon maigre fait avec toutes sortes de bonnes légumes & d'une eau de pois; que votre

bouillon ſoit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

Du poiſſon.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair & mettrez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez ſervir.

Quand votre ſoupe ſera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écreviſſes; faites-le chauffer ſans qu'il bouille; goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût, & ſervez.

Du barbillon, meunier, goujon & la brême.

Le barbillon ſe ſert en étuvée comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril quand il eſt gros, & ſe ſert avec une ſauſſe blanche.

La même façon ſe pratique pour le meunier; *le goujon ſe ſert frit, la brême ſe ſert auſſi cuit ſur le gril avec les mêmes ſauſſes.*

Vous la ſervez frite pour un plat de rôt. Quoique ces poiſſons ne ſoient pas eſtimés, il ne laiſſe pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de goujons.

Hors d'œuvre ou Entrée

Il faut écailler & vuider les goujons, & enſuite les eſſuyer ſans laver. Prenez le plat que vous devez ſervir; mettez dans le fond du bon beurre avec perſil, ciboule, champignons, deux échalottes, thim, laurier, baſilic, le tout haché très-fin, ſel gros poivre. Arrangez deſſus les goujons, & les aſſaiſonnez deſſus, comme deſſous. Mouillez avec un verre de vin rouge; couvrez le plat, & faites bouillir ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il ne reſte que peu de ſauſſe: il ne faut qu'un quart-d'heure

Du Poisson.

pour la cuisson. Les éperlans s'acommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant que de vous en servir.

Escargots de vigne en fricassée de poulets.

Hors d'œuvre.

Dans le Printems & l'Automne l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment. Pour les faire sortir de leurs coquilles & les bien nétoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de riviere; quand elle commence à bouillir jettez y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure. Quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiéde pour les bien netoyer; ensuite vous les remettez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un instant. Retirez-les pour les égouter, mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, des champignons; & les escargots bien égoutés, passez le tout ensemble sur le feu. Mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, & qu'il reste peu de sausse. En servant mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sans bouillir; ajoutez y un peu de verjus ou du vinaigre blanc, avec un peu de muscade.

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pattes & le corps, de

façon qu'il ne reste presque que les cuisses ; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme

Du Poisson.

Grenouilles en fricassée de poulets.

Hors d'œuvre.

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon. Retirez-les à l'eau fraîche & égoutez ; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un morceau de beurre : passez-les sur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire un quart d'heure & réduire à courte sausse. Mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de persil haché très-fin ; faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites.

Hors d'œuvre.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure, avec moitié eau & moitié vinaigre, persil, ciboule entiere, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalottes, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic ; ensuite vous les mettez égouter, & les farinez pour les faire frire ; servez garni de persil frit. Pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du sel : que la pâte ne soit pas trop claire ; il faut qu'elle file un peu gros en la versant avec la cuiller.

CHAPITRE XI.

Des Légumes.

LEs légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines, l'usage que l'on en peut faire ; la façon de les accommoder ; celle de les conserver pour l'Hyver.

Nous avons.

Les pois Normands,
Les pois ordinaires & les pois quarrés,
Les haricots verds & les haricots blancs,
Les fêves de marais,
Les lentilles ordinaires & les lentilles à la Reine,
Le ris,
Le geniévre,
Le gruau,
Les choux blancs,
Choux verds,
Choux de milan,
Les carottes,
Les panais,
Le persil,
Ciboule,
Cerfeuil,
Ozeille,
Poirée,
Bonne-dame,
Oignons,
Poireaux,
Celeri,
Radis,
Raves,
Racine de persil,
Navets,
Laitue de plusieurs especes,
Laitue Romaine de plusieurs especes,
La Chicorée sauvage blanche & verte.
La Chicorée blanche ordinaire,
Les cardes de poirée,
Les cardons d'Espagne,
Les artichaux,

Des Légumes.

Les asperges,
Les choux-fleurs,
Le potiron,
Le houblon,
Les concombres,
Les épinards,
Les salsifix,
Les scorsonaires,
Les melons,
Les topinambours,
Les bétraves,
Les cornichons;
Les champignons,
Les câpres grosses & fines,
Les capucines,
La chia,
Les truffes,
Les morilles,
Les mousserons,
Les cherouis,
Thim,
Laurier,
Basilic,
Sariette,
Fenouil,
Ail,
Rocambole,
Echalotte,
La patience,
La buglose,
La bourache,
Les réponses,
Le cresson à la noix & le cresson de fontaine,
La pimprenelle,
Le baume,
La corne de Cerf.

Des pois verds & des pois secs.

Les pois verds se mangent pendant trois mois, qui sont Juin, Juillet & Août. Pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'ils ont un goût sucré & tendre, qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écossés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écossés.

Les plus fins sont éstimés les meilleurs.

Les plus tardits sont les pois quarrés; quoique plus gros ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verds se servent avec toutes sortes de viandes, & font d'excellens ragoûts; ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets

Les pois secs servent à faire de la purée.

Des Légumes. Entremets

Petits pois à la Bourgeoise.

Prenez un litron & demi de petits pois ; que vous laverez & metterez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre : faites-les cuire dans leur jus à très petit feu, pendant une heure & demie.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sausse, mettez y un peu de sucre, très-peu de sel fin ; mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême : faites-lier sur le feu & servez. Il y en a qui ne mettent point de crême ni d'œufs, & les servent simplement avec leur sausse qui doit être courte.

Usages des pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs, parce qu'ils ne sont point piqués de vers, & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harangs dans le Carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire ; vous la fricassez avec du beurre, persil & ciboule, hachées, assaisonnées de sel & poivre.

Petit salé aux pois. Faites cuire la viande avec les pois & de l'eau : ayez soin de faire dessaler à moitié la viande pour que votre purée soit d'un bon goût ; mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits ; passez-les en purée, & les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois ſans parchemin, autrement apellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Des Légumes.

Quand ils ſont bien tendres, verds, vous les faites cuire avec leurs coſſes comme les petits pois ci-devant.

Des haricots verds.

Entre-mets.

Prenez-les fort tendres, & en rompez les petits bouts; lavez-les, & les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils ſont cuits, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboule hachées.

Quand le beurre eſt fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils ſont égoutés. Faites leur faire deux ou trois tours ſur le feu; mettez-y après une pincée de farine & un peu de bon bouillon, & du ſel, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauſſe.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayées avec lait, & enſuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaiſon eſt priſe ſur le feu, ſervez-les pour entremets.

L'on s'en ſert auſſi en gras; à la place de liaiſon, vous y mettez du coulis & jus de veau.

Des haricots verds, comment les confire & ſecher, qui ſe conſervent au moins juſqu'à Pâques.

Prenez des haricots verds, la quantité que vous en voudrez confire; choiſiſſez les tendres & point filandreux. Epluchez les bouts, & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouil-

Des Légumes.

lante pendant un quart-d'heure ; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égouter. Après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres ; mettez par dessus de la saumure jusqu'aubord du pot.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu, à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure, & empêche les haricots de prendre de l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid ; bouchez-les de papier, & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu ; laissez la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire secher, vous prenez de pareil haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart-d'heure. Quand ils sont égoutés enfilez-les avec une aiguille & du fil ; pendez les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-tems de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiéde jusqu'à ce qu'ils ayent repris leur premiere verdure vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des haricots blancs.

Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans l'eau ; quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites roussir, & y mettez ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots, avec persil, ciboule haché, sel, poivre, un filet de vinaigre ; faites bouillir le tout un quart-d'heure, & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon, à la place du beurre, vous vous servez du lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras en entremets ou pour entrée, si vous voulez les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Des féves de marais.

Entremets

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi quart-d'heure pour ôter leur âcreté.

Communément elles se mangent dérobées ; la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, & un peu de sariette ; passez-les sur le feu : mettez-y une pincée de farine, un peu de sucre, gros comme une noix ; mouillez-les de bon bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y un liaison de trois jaunes d'œufs, & un peu de lait ; servez pour un plat d'entremets.

Des lentilles.

Hors d'œuvre.

Des lentilles ordinaires choisissez les larges

Des Légumes.

& d'un beau blond ; après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau : quand elles sont cuites fricassez-les comme les haricots blancs.

Les lentilles à la Reine sont très petites; on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle, & le goût plus excellent.

Coulis de lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées ; faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire. Quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon ; assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du ris.

Il sert à faire des potages gras & maigres, & des entrées.

Il se mange communément au lait. *Le potage gras* est expliqué à la page 20.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois dans de l'eau tiéde, & frotté fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bouillon maigre fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, celeri, navets, une eau de pois, de tout modérément, qu'une légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le celeri & la racine de persil.

Vous mettez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, jusqu'à ce que votre ris ait assez de couleur. Faites-le cuire à

petit

petit feu pendant trois heures ; assaisonnez-le de bon goût.

Des Légumes.

Quand il est cuit, servez-le, ni trop clair ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre ris est cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs ; faites-les lier sur le feu, & entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-la dans le ris.

Le ris au lait se fait après l'avoir bien lavé. Faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec un peu d'eau pour le faire crever : mettez-y ensuite petit à petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit : vous l'assaisonnerez de sel & de sucre.

Servez ni trop clair ni trop épais.

Du Génievre.

L'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, comme une piece de bœuf à l'écarlatte.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais ; cela ne donnera que bon goût, pourvû qu'il ne domine pas.

Du Gruau.

C'est une farine d'avoine grossiérement moulue, celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible ; c'est un remede très rafraîchissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou de lait ; mettez-y plein une cuillerée

Des Légumes.

a bouche de gruau ; faites le bouillir doucement un quart d'heure : tirez-le après au clair pour le boire ; vous y mettrez un peu de sucre si vous voulez.

Des Choux.

Les choux blancs, les choux verds & ceux de Milan s'accommodent tous de même. L'on s'en sert communément pour mettre dans le pot, après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Entrée. Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés. Faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, mettez y un morceau de petit lard coupé par morceaux, tenant à la couenne. Retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien, & les ficelez : mettez les cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, cloux de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racine.

Quand la viande & les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse ; dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sausse faite d'un bon coulis, & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux, tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites

la bouillir deux minutes dans de l'eau pour lui faire jetter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Des Légumes.

Les choux se mangent aussi à la Bourgeoise, étant cuits dans le pot & bien égoutés; mettez dessus une sausse blanche.

Choux à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre.

Prenez un chou entier, après l'avoir lavé; faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du Canard farci, page 197. remettez après les feuilles l'une sur l'autre comme si le chou étoit entier, ficelez le par tout, & le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf. page 39. Assaisonnez de bon goût.

Quand il est cuit & retiré de sa braise, pressez-le légérement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus un bon coulis.

Des Choux-fleurs.

Les choux-fleurs sont une espece de chou dont la graine nous vient d'Italie, la légume en est assez bonne, ils servent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir vous les épluchez & lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche faite avec une cuillerée de

farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre, & du sel.

Des Légumes.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez dessus *en gras* une sausse au coulis, où il y a un peu de beurre dedans, & *en maigre* une sausse blanche.

Si c'est une entrée, vous les faites cuire de la même façon, dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, & mettez par-dessus la sausse qui est pour la viande, où il doit toujours y avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez & faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez-les dans de l'eau fraîche pour les mettre après égouter dans une passoire; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs dessus, en mettant le beau côté des choux-fleurs en dessous, & les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec une ruelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire les jaune & les blancs, point de crême ni bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux-fleurs & la faites bien entrer avec les doigts, faites-les cuire avec bon bouillon; assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, & qu'il n'y a plus de sausse, renversez-le dou-

cement dans le plat que vous devez ſervir, ôtez les bardes de lard & mettez par-deſſus un bon coulis avec un peu de beurre, & ſervez pour entrée.

Des Légumes.

Choux à la Flamande.

Hors-d'œuvre.

Prenez un chou que vous couperez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, preſſez-le pour en faire ſortir l'eau, coupez les trognons & le ficelez, faites-le cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, ſept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de ſel & gros poivre, quand il eſt preſque cuit, mettez-y quelques ſauciſſes cuire avec: quand votre ragoût eſt cuit, vous avez un crouton de pain plus grand que le creux de la main que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez ſervir le chou, les ſauciſſes & les oignons autour, que le tout ſoit bien eſſuyé de la graiſſe; dégraiſſez la ſauſſe du chou; ſi vous avez un peu de coulis, mettez-en dedans, que votre ſauſſe ſoit courte & de bon goût, & ſervez deſſus.

Choux en ſurpriſe.

Hors-d'œuvre.

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart-d'heure dans l'eau bouillante & le retirez à l'eau fraîche, preſſez-le bien dans vos mains ſans en rompre les feuilles, vous le mettrez enſuite ſur une table; écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon, & à la place du trognon vous y mettrez des marons & des ſauciſſes, remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon

Des Légumes

qu'il ne paroiſſe y avoir quelque choſe dedans; ficelez bien le chou & le faites cuire dans une petite braiſe légére faite avec du bouillon, peu de ſel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet, quand il eſt cuit, mettez-le égouter, & ſervez avec une bonne ſauſſe où il y ait du beurre.

Des Carottes & panais que l'on comprend ſous le nom de Racines.

L'on s'en ſert ordinairement pour mettre dans toutes ſortes de potages, pour des braiſes, pour les coulis; vous ſervez auſſi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot; *l'on garnit* des petites entrées avec les ragoûts de racines.

Pour lors vous les coupez de longueur de deux doigts, & les tournez en rond, faites les cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une caſſerole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de ſel.

Quand elles ſont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la ſauſſe, & ſervez avec ce que vous jugez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la farine, quand l'oignon eſt preſque cuit, mouillez-le avec du bouillon & la rachevez de cuire; vous avez enſuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets & les mettez dans le ragoût d'oignons; aſſaiſonnez les de ſel, & gros poivre,

un filet de vinaigre ; en ſervant, mettez de la moutarde.

Des Légumes.

Racines à la crême.

Entre-mets.

Prenez de groſſes racines bien tendres, ratiſſez & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, enſuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre ; un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle, du baſilic, paſſez les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, ſel, gros poivre, bon bouillon, laiſſez cuire & réduire à courte-ſauſſe, ôtez le bouquet, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Faites lier ſans bouillir, en ſervant un grand filet de vinaigre blanc.

Du Perſil & Ciboule.

Ils ſont d'un très-grand uſage en cuiſine ; l'on peut voir dans les différens aprêts qui ſont marqués dans ce Livre de quel utilité ils ſont, ſans qu'il ſoit beſoin d'en rien dire de particulier.

Du Cerfeuil, Oſeille, Poirée, Bonne-Dame.

Toutes ces herbes ſont excellentes pour faire de la ſoupe & des ragoûts de farces. Les perſonnes ménageres en doivent confire l'Eté pour l'Hyver ; quand elles ſont accommodées comme il faut elles ne perdent rien de leur bonté ; rien n'eſt ſi aiſé à faire pour le peu que l'on y apporte d'attention.

Des Légumes

Prenez de l'ozeille, cerfeuil, Poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, si vous êtes dans le tems, persil, ciboule, mettez de ces herbes à proportion de leur force. Après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois, mettez-les égouter, après vous les hacherez & les presserez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre, mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, & qu'il n'y reste point d'eau, après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans des pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres.

Moins l'on en fait de consommation, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entiérement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiède, vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâques & sont d'une grande utilité dans l'hyver,

Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé, & vous avez de la soupe faite dans le moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous

les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant, & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, *& vous en servez* soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poisson cuit sur le gril. *Des Légumes.*

Le tems le plus convenable pour confire des herbes, est sur la fin de Septembre.

De l'Oignon.

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération, il entre dans beaucoup de potages, dans le jus, & coulis; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts. pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue, faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure, retirez-le après dans de l'eau fraîche, & lui ôtez la premiere peau. Faites-les cuire dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sausse, assaisonnez-les de bon goût, & les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, & bien égoutés & refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du Poireau.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du Céleri.

Quand il est bien blanc & tendre, il se mange en salade avec une rémoulade de sel, poi-

Des Légumes

vre, huile, vinaigre & moutarde, *l'on s'en sert* aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, & domine sur toutes les autres légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des Radis & Raves.

Il ne sont bons en cuisine, que pour servir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une soupe.

De la Racine de Persil.

L'on ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, & point bonne pour les personnes qui sont échauffées.

Des Navets.

Ils se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de bon potage; si vous voulez garnir avec, le plat à soupe, coupez les proprement; faites leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande; coupez les proprement,

faites leur faire un bon bouillon dans l'eau & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes. *Des Légumes.*

Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande. Quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût.

Si cette derniere façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse, & pas si embarrassante.

Des Laitues Pommées & Romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes especes de Laitues pommées & Romaines, il suffit qu'elles se mangent toutes en salade quand elles sont belles & tendres.

Elle se servent aussi en ragoût & à garnir des potages.

De telle façon que vous les mettiez après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart-d'heure, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains; si c'est pour un potage, vous les ficelerez & les ferez cuire avec bon bouillon, & les servirez autour du plat à soupe, le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis assaisonnés de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût & le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Des montans.

Les montans de laitue sont bons pour faire des entremets & à garnir quelques entrées de viande ; après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau où vous délayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines & un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sausse blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs & de lait comme une fricassée de poulets.

En gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, & les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

Laitues pommées farcies.

Entre-mets.

Ayez des Laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses, faites les bouillir une demie-heure dans de l'eau & les retirez à l'eau fraîche pour les bien presser avec les mains, écartez sur une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les & les faites cuire dans une petite braise, quand elles sont cuites vous les égoutez & pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de sel, faites-les frire de belle couleur ; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les pannez de mie de pain, & frire. Etant farcis de cette façon & cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

De la Chicorée sauvage blanche, & de la verte.

Des Légumes

La Chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

a verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, & à faire des décoctions de médecine.

De la Chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade & sert à faire des ragoûts après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demie-heure dans l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis si vous en avez, sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sausse.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût & dégraissée, mettez-y un peu d'échalotte pour ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton rôti, soit Epaule; Carré, ou Gigot.

Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême, & servez-la dessous des œufs molets. Entremets.

Des Cardes-Poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau & les remuez de tems en tems pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égouter, vous faites une sausse blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre; un filet de vinaigre; faites-la lier sur le feu & Entremets.

Des Légumes.

y mettez les Cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût. Si le beurre étoit tourné en huille, ce seroit une marque que la sausse seroit trop épaisse, vous y mettrez une cuillerée d'eau, & les remuerez jusqu'à ce que la sausse soit revenue comme auparavant.

Des Cardons d'Espagne.

Entremets.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux & verds, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiéde pour les éplucher, vous les faites cuire avec du bouillon ou vous avez délayé une cuillerée de farine ; mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, où verjus en grain, un peu de beurre ; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon ; faites-les bouillir une demi-heure dans cette sausse pour qu'elle prenne goût, & les servez ; que la sausse ne soit ni trop claire ni trop liée, d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sausse, comme il est dit aux Cardes de poirées.

Des Artichaux.

Il sont très utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je ne me suis proposé de

ne donner que des ragoûts ſimples & de peu de dépenſe.

Des Légumes.

Les Artichaux ſe mangent communément après avoir coupé le verd de-deſſous & coupé à moitié les feuilles de-deſſus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de ſel & un bouquet de fines herbes, quand ils ſont cuits, mettez-les égouter, & leur ôtez le foin.

Entre-mets.

Si c'eſt en gras, vous prendrez du bon coulis, & y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, ſel gros poivre, faites lier la ſauſſe ſur le feu, & la mettez dans les Artichaux.

Si c'eſt en maigre, vous mettez à la place une ſauſſe blanche. Ces *mêmes Artichaux* étant cuits à l'eau & refroidis; ſe mangent à l'huile avec ſel, poivre & vinaigre.

En tre-mets.

Si vous les voulez faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez en le foin, lavez-les & les égoutez; quand vous êtes prêts à les faire frire, il faut les manier dans une caſſerole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes un filet de vinaigre, ſel, poivre; faites-les frire juſqu'à ce qu'ils ſoient jaunes, & ſervez avec du perſil frit.

Étant coupés de la même façon; faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fricaſſée de poulets, page, page 163.

Quand ils ſeront cuits, vous y mettrez une liaiſon & les ſervirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des Artichaux, ou en faire ſécher pour l'Hyver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, & ne laiſſez au

Des Légumes. cul que ce qui est bon à manger, jettez les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément, remettez-les après dans l'eau fraîche, quand ils sont bien propres, vous les mettez égouter.

Si c'est pour sécher, vous les metterez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud. Si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts, après les avoit fait revenir dans l'eau tiéde.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs, vous mettrez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verds confits, & vous observerez la même façon ; *les Artichaux* violets tendres, & les petits verds se mangent à la poivrade. On les met sur une assiette avec un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichaux à la Barigoulie.

Entremets. Prenez trois ou quatre Artichaux suivant leur grosseur ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de dessous & la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites les cuire, & réduire entiérement la sausse ; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sausse, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtiere avec l'huile qui reste

dans la casserole, vuidez-les de leur foin & mettez dessus un couvercle de tourtiere bien chau, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles ; si vous avez un four chaud ils n'en seront que plus beaux ; quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sausse à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Des Légumes.

Artichaux au verjus de grain.

Entremets.

Prenez trois ou quatre artichaux, après avoir ôté le verd de dessous & coupé à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légérement ; mettez-les égouter & vuidez de leur foin, servez-les avec une sausse faite de cette façon. Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre, faites lier la sausse sur le feu, quand elle est liée prenez du verjus en grain que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau que vous mettez dans la sausse, & servez les Artichaux pour entremets.

Artichaux tournés.

Entremets.

Prenez six Artichaux de bonne grosseur & tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, & tournez à mesure le cul d'artichaux pour qu'il soit coupé également, & n'anticipez point sur le blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, & les faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez les à l'eau fraîche pour en ôter le foin ; faites-le cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel,

Des Légumes

du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, quand ils seront cuits, vous les retirerez pour les essuyer avec un linge: dressez-les dans le plat, & servez dessus une sausse au blanc de veau; ou celle que vous voudrez.

Des Asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons, les plus grosses sont estimées les meilleures, l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande & de poisson, pour garnir des potages, & se servent communément pour entremets avec une sausse.

Entremets. Pour ce effet après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées; vous les faites cuire avec de l'eau & du sel, un demi-quart-d'heure suffit pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dressez après sur le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sausse

Si c'est en gras, vous prenez du bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sausse sur le feu & la mettez dessus les Asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sausse blanches, ces *mêmes Asperges* étant cuites à l'eau & refroidies se mangent à l'huile, vinaigre, sel & poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts; quand elles sont cuites à l'eau & bien égoutées, mettez-les dans une bonne sausse, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en des petites,

n'y mettez que le verd, faites les bouillir un moment dans l'eau, retirez les à l'eau fraîche, & les ficelez en petits paquets & les faites cuire dans le bouillon que vous destinez pour votre potage. *Des Légumes.*

Quand elles sont cuites, garnissez en le bord du plat.

Asperges en petits pois.

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & bien lavées, faites les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égouter, & les accommodez comme les petits pois à la demie Bourgeoise, n'en retranchez que les laitues: voyez page 284. Entremets.

Du Potiron & Citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau, quand il est cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel & du sucre, si vous voulez, faites tremper dedans le pain, & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron quand il est cuit dans l'eau vous le mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre, quand il a bouilli un quart-d'heure & qu'il ne reste point de sausse, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, avec de la crême ou du lait.



Des Légumes.

Du Houblon.

Il ne se mange ordinairement que dans le Carême pour une salade cuite.

Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel, quand il est cuit & refroidi, bien égoutté, dressez-le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus sel, poivre, huile & vinaigre.

Des Concombres.

Entremets.

Le Concombre est connu de tout le monde pour une des quatre sémence froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le peler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre; un peu de sel, pendant deux heures en le retournant de tems en tems, par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomach, & vous le presserez encore avant que de le mettre dans la casserole.

Faites-le cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni, quand il est cuit, mettez-y un peu de coulis, dégraissez-le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressés comme j'ai dit, vous les mettez dans la casserole avec du beurre, quand ils seront passés sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon, étant cuits & sans sausse, vous-y mettrez une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets, ou pour hors-

d'œuvre, avec des œufs molets dessus, ou sans œufs.

Des Légumes.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, & les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand ils sont cuits, garnissez-en le bord du plat à soupe, & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres doivent les choisir petits & pas trop mûrs, rangez-les dans des pots, & mettez dessus une saumure comme celle des hericots verds.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes aprêts qu'aux autres.

Des Salsifix & Scorsonnaires.

Entre-mets.

Les Salsifix & les Scorsonnaires s'accommodent de la même façon, vous les ratissez & les lavez, faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les servez avec une sausse blanche.

Des Epinards.

Entre-mets.

Après les avoir épluchés & lavés, faites-les cuire dans de l'eau, vous les retirez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart-d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de crême vous y mettez un bon coulis & jus de veau; quand ils sont ac-

Des Légumes.

commodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Des Melons.

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas, pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez ils doivent sentir comme un goût de goudron, la queue courte & grosse, en le pressant sous la main qu'il soit ferme & non molasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mur.

Des Topinambours.

Elles sont fort peu estimées, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une sausse blanche avec de la moutarde.

Des Bétes-raves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four, elles se mangent en salade & en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil ciboule hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre, faites les bouillir un quart-d'heure.

Des Cornichons.

Les Cornichons d'Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte, ils servent à garnir des salades cuites; l'on en fait aussi des ragoûts, vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la for-

ce du vinaigre, mettez-les après dans une bonne sausse ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Des Légumes.

Cornichons de Bled de Turquie.

Vous prenez du Bled de Turquie qui soit encore en moële & tout verd; faites le cuire à moitié dans l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettrez confire; vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques cloux de girofle & du sel; mettez-la saumure toute bouillante sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure & la remettrez sur le bled de Turquie, vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd; après vous couvrirez vos pots & les serrerez pour vous en servir de la même façon que les cornichons: vous observerez la même chose pour les cornichons.

Des Champignons, Morilles & Mousserons.

Les champignons les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche; l'on peut en avoir de frais toute l'année. Entre-mets.

Il n'en est pas de même des morilles & mousserons qui naissent dans les bois & se trouvent aux pieds des arbres aux mois de Mars, & d'Avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher, après avoir ôté le bout de la queue & lavé, faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand ils sont égoutés, mettez les sécher dans le four, que la chaleur en soit très-douce,

Des Légumes.

étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.

Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiéde.

Les champignons se font sécher de la même façon; *les morilles mousserons & champignons* se servent tous de la même façon, & entrent dans une infinité de sausses & ragoûts.

Si vous voulez en servir pour entremets à la crême, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre; un bouquet de persil & ciboule; quand ils sont passés sur le feu, mettez y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel & un peu de sucre.

Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sausse, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crême.

Faites frire une croute de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par-dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles, mousserons; quand ils sont bien secs, comme il est dit ci dessus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil & ciboule hachée.

Des Câpres, grosses & fines.

Les fines servent à garnir des salades cuites, & à mettre entieres dans les sausses, les grosses servent pour les sausses où il faut des câpres hachées.

Des Capucines & la Chia.

Les Capucines sont des fleurs rouges qui se mangent

mangent en salade & en font l'ornement. Des Légumes.

La chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, se mange de la même façon.

Des Truffes.

Les grosses sont les plus estimées, celles qui viennent du Périgord sont les meilleures. Entremets.

Elles se mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiede, & bien frottées avec une brosse, qu'il ne reste point de terre autour.

Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette.

La truffe est excellente dans toutes sortes de ragoûts, soit hachée ou coupée en tranches après les avoir pelées; c'est un des meilleurs assaisonnemens que vous pouvez servir en cuisine.

L'on se sert aussi de truffes seches, mais leur bonté est de beaucoup diminuée, & l'on n'est plus guere dans cet usage présentement.

Truffes à la Maréchal.

Prenez de belles Truffes bien lavées & frottées avec une brosse, mettez chaque truffe assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier dans une petite marmite sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude, pendant une bonne heure & les servirez chaudes dans leur nature. Entremets.

Des Légumes.

Des Chervis.

Entremets.

Il y en a qui les ratiſſent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en ſont plus délicats, d'autres ſe contentent de les laver & de rompre le dur.

Faites-les cuire avec de l'eau & du ſel, il ne faut qu'un quart-d'heure pour leur cuiſſon, mettez-les après égouter & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel, qu'elle ne ſoit pas trop claire, en tenant votre cuillier en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les ſervez pour entremets.

Du Thim, Laurier, Baſilic, Sariette & Fenouil.

Le thim, laurier, baſilic ſervent à mettre dans tous les bouquets où il eſt dit de mettre des fines herbes, la ſariette ne ſert pas beaucoup que pour les feves de marais, le fenouil ſert pour les ragoûts au fenouil, vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il eſt égouté, vous le mettez ſimplement ſur la viande qui lui eſt deſtinée ſans qu'il trempe dans la ſauſſe, il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la patience, Bugloſe & Bourache.

Elles ne ſont en uſage en cuiſine que pour faire des bouillons rafraîchiſſans, avec un petit morceau de veau & point de ſel.

Du Cresson à la noix, Cresson de fontaine, Estragon, Baume, Corne de Cerf & Pimprenelle.

Des Légumes.

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche, vous l'assaisonnez de sel, & peu de vinaigre.

Le cresson à la noix, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle servent pour des garnitures de salade, *l'on fait aussi* avec, de petites sausses vertes.

Vous mettez de tout suivant sa force, peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très-fortes, vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau; retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser; hachez-les très fines, & les mettez dans un bon coulis pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

De l'Ail, Rocambole & Echalotte.

Vous vous en servez pour les ragoûts & sausses qui ont besoin d'être relevés, ainsi qu'il est marqué dans ce livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sausse particuliere.

CHAPITRE XII.

Des Œufs.

Après la viande rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs; c'est un aliment excellent & nourrissant, que le sain & le malade, le pauvre & le riche partagent ensemble.

Des Oeufs.

Les œufs frais adouciſſent les âcretés de la poitrine, les vieux ſont ſujets à incommoder ceux qui ſont d'un tempérament chaud & bilieux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, préſentez-les à la lumiere, s'ils ſont clairs & transparens, c'eſt une bonne marque.

Quand ils ſont piqués, mettez-les au rang des vieux & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſe de leur propreté avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œufs frais délayé dans de l'eau chaude avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant eſt bon pour les perſonnes enrumées; c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites la ſécher, & écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la gerſure des levres.

La cocque d'œuf brûlée & pilée eſt bonne pour blanchir les dents, elle eſt encore bonne étant brûlée & réduite en cendre & bue avec du vin pour arrêter le crachement de ſang: *l'on fait auſſi un maſtic* fort bon pour coller les porcelaines caſſées, avec de la chaux vive, du ciment fin de la cocque brûlée & réduite en cendre, du bithume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la proviſion des œufs dans une maison eſt d'une grande reſſource, & que l'hyver ils ſont chers, les perſonnes ménageres qui ont des poules doivent en amaſſer l'été pour l'hyver entre les deux Notre-Dame.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit

qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, la cave leur est bonne quand elle n'est point humide, mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille, en hyver, changez-les pour les mettre avec du foin ; il y en a qui se servent de sciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres. *Des Oeufs.*

Il est tems de venir présentement aux différentes façons dont ils peuvent s'accommoder dans le goût Bourgeois.

Des Œufs molets de toutes façons.

Hors-d'œuvre.

Comme les œufs pochés à l'eau (c'est-à-dire cassés dans l'eau bouillante) ne se font pas bien bons quand ils ne sont pas frais & que le Bourgeois aime mieux les manger à la cocque que de les sacrifier de cette façon: voici qui supléera au défaut.

Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la bouillir, & mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien juste, & les retirez promptement dans l'eau fraiche ; il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre, par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune tout molet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles ; *vous les servirez entiers.*

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons avec une sausse blanche, sausse verte, sausse au coulis, sausse aux câpres & anchois, sausse au verjus de grain, sausse-robert, sausse ravigotte; avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes poirées, ragoût de céleri, ragoût de laitues, ragoût de chicorée en gras &

en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

Des Oeufs.

Œufs de toutes les façons Bourgeoises.

Tout le monde sçait faire cuire des œufs à la cocque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Hors-d'œuvre. Pour ne les point manquer quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait; & les servez dans une serviette: de cette façon ils sont inmanquables.

Des Œufs brouillés de plusieurs façons.

Entremets. Si vous voulez les faire au naturel; mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les assaisonnez; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

En maigre; à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, & les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de Legumes.

Soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les fort menu, & en mettez deux cuillerées à ragoûts dans vos œufs, & les brouillerez tout comme les autres.

Si c'est au verjus, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour

en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir. Des Oeufs.

Des Œufs frits de toutes façons.

En gras, vous les faites frire avec du saindoux, & *en maigre*, vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële, quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites ensorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laissez point durcir le jaune. Entremets.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs molets, même sausse même ragoût, page 317.

Les œufs au beurre noir, se font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu, quand il ne crie plus, vous avez les œufs cassés dans le plat, & assaisonnés de sel & poivre, mettez-les dans la poële, & les faites cuire, passez une pêle rouge par dessus pour faire cuire le jaune, & servez avec un filet de vinaigre dessus. Hors d'œuvre.

Œufs à la Bagnolet.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une casserole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis, & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel, faites chauffer la sausse & servez sur les œufs. Entremets.

Les Œufs au plat, autrement dits au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par- Hors-d'œuvre.

Des Oeufs.

tout, mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait, faites les cuire à petit feu sur un fourneau, passez la pêle rouge, & servez.

Œufs au lait.

Entre mets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayerez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, & trois poissons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez servir; faites-les cuire sur un fourneau, un quart-d'heure suffit, passez la péle rouge, & servez d'abord qu'ils sont cuits.

Œufs à la Duchesse.

Entre-mets

Faites bouillir trois demi-septiers de crême avec du sucre, fleurs d'orange, prâlines, citron confit, massepain, le tout haché très-fin, ayez huit œufs, fouettez en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avez une cuillier & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la même crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez-les égouter & les dressez les uns sur les autres jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dressez sur le plat que vous devez servir; mettez la crême sur le feu pour la faire réduire au point d'une sausse, quand vous êtes prêts à servir, mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sausse sur les blancs d'œufs.

Œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit pour la farce.

Des Aumelettes de toutes façons.

Des Oeufs.

Prenez des œufs, la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez-bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poële, & mettez dedans les œufs, faites cuire l'aumelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, & la renversez dans le plat que vous devez servir; ceux qui aiment le persil & la ciboule en mettent dedans, quand il est haché très-fin *Entremets.*

Si vous voulez faire des Aumelettes plus distinguées, comme aumelettre au lard, aumelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mousserons, de telle espece que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût soit cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir. *Entremets.*

Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette aumelette dans une poële comme les autres, vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'aumelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée se font différemment.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, & mettrez dessus une aumelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors d'œuvre, & les précédentes pour entremets. *Hors d'œuvre.*

Aumelettes d'harangs sorets, ouvrez les par le dos & faites les griller, vous les hachez & les m[illegible] *Entremets.*

Des Oeufs.

mettez dans l'aumelette, comme si vous mettiez du jambon, il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette aumelette comme les autres: *celle du jambon se fait de la même façon.*

Des Œufs à la tripe, aux concombres.

Hors d'œuvre

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau assaisonnée de sel & de poivre.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sausse, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait: faites-leur faire un bouillon; goûtez s'ils sont de bon goût & servez. *Les autres se font en retranchant les concombres.*

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches, faites leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre. Servez à courte sausse.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre si vous en avez, si-non vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez ensuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un

peu d'eau, assaisonné avec du sel, & du gros poivre; quand votre oignon est cuit & la sausse réduite, vous avez une aumelette bien séche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêts à servir. *Des Oeufs.*

Œufs au gratin.

Entremets. Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché; trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu, faites les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire doucement, passez la pêle rouge dessus, quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

Œufs brouillés à la coque.

Hors-d'œuvre ou Entremets. Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatiere que vous voulez servir d'œufs, faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur, ensuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, cassez-les proprement par un bout pour les vuider, brouillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboule hachées, sel, gros poivre, deux cuillerées de crême; faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & vous les

Des Oeufs

remettrez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égoutées; dressez-les sur les mies de pain.

Œufs à la Huguenotte.

Entremets.

Prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus, cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le dessus avec une pêle rouge & les servez à demi molets.

Œufs en Timbales.

Entremets.

Faites fondre un peu de beurre pour beurrer en dedans six gobelets ou petites timbales de cuivre, vous prenez six œufs blancs & jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis pour les mettre dans un goblet; il ne faut pas les emplir, mettez les cuire au bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand ils sont fermes, il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet & les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

Œufs en Salade.

Entremets.

Hachez un peu une laitue que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez dessus en symétrie des œufs durs coupés en deux & autour de la fourniture de salade; assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, gros poivre.

Œufs au petit lard.

Entremets.

Prenez un bon quateron de petit lard bien

entrelardé, coupez-le en petits morceaux minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ayez soin de le retourner, ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir avec deux cuillerées de jus, cassez dessus sept ou huit œufs, mettez y aussi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de sel; faites cuire sur un petit feu, passez la pêle rouge dessus. Servez à demi-molets. Des Oeufs.

Oeufs en peau d'Espagne.

Entremets.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec six œufs blancs & jaunes, sel, gros poivre, passez-les au tamis & les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au bain-marie; quand ils seront pris, en servant, coupez-les avec quelques coups de couteau & mettez dessus un jus clair.

Oeufs en filets.

Hors d'œuvre.

Passez sur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons, coupés en filets avec une petite pointe d'ail; quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sausse; ensuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupés en filets & les jaunes entiers; faites bouillir un moment, & servez.

Oeufs à la crême.

Hors-d'œuvre, ou Entremets.

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-septier de crême, faites bouillir & rédui-

Des Oeufs. re à moitié, mettez-y huit œufs, sel, gros poivre, faites-les cuire, passez la pelle rouge par dessus. Servez à demi molet.

Oeufs au fromage.

Entremets. Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de gruyére rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboule hachée; un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu en le remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu; ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat.

Oeufs frits.

Hors d'œuvre ou Entremets. Faites trois aumelettes fort minces de trois œufs chacune, assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre, à mesure que vous les faites vous les étendez sur un couvercle de casserole & les roulez bien serrées, coupez chaque aumelette en deux pour en faire six morceaux des trois; ensuite vous les trempez dans un œuf battu & les pannez de mie de pain; faites les frire de belle couleur. Servez garni de persil frit.

Oeufs au Pain.

Hors-d'œuvre ou Entremets. Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu de muscade; quand le pain a bût toute la crême, cassez-y six œufs, & les battez ensemble pour en faire une aumelette.

Oeufs au gratin de Parmesan.

Des Oeufs.

Hors d'œuvre ou Entremets.

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf, de mie de pain avec un peu de fromage de parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade & du gros poivre, mêlez le tout ensemble & l'étendez dans le fond du plat; faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du parmesan rapé, faites cuire & passer la pelle rouge dessus. Servez; que les jaunes soient à demi-molets.

Oeufs à la Bourgeoise.

Hors d'œuvre ou Entremets.

Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces & aussi des petites tranches de fromage de gruyére, ensuite huit ou dix œufs; assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Oeufs grillées.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un morceau de beurre que vous mêlez avec une demi poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse,

Des Oeufs.

assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & du gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pêle rouge par dessus. Servez-les le jaune à demi molet avec les caisses.

Oeufs à l'ail.

Hors-d'œuvre.

Ayez dix gousses d'ail cuites un demi-quart-d'heure dans de l'eau pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres, ensuite vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre, mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir & des œufs durs dessus arrangés proprement.

Oeufs à la Jardiniere.

Hors d'œuvre.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble, mettez le tout dans le plat que vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

Oeufs en Surtout.

Hors d'œuvre

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché : passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un demi-septier de lait, sel, gros poivre;

faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit liée, & vous y mettrez sept œufs durs coupés en quatre ; faites-leur faire un bouillon & les dressez sur le plat que vous devez servir, faites une aumelette de six œufs que vous mettrez dessus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui est dessous ; frottez le dessus de l'aumelette avec du beurre chaud, pannez-la de mie de pain, & l'arrosez encore de beurre, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Des Oeufs.

Oeufs à l'eau.

Entremets.

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouillir à petit feu pendant un quart-d'heure ; mettez-la ensuite refroidir & cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs, ils sont suffisans si votre plat d'entremets est petit, s'il est grand vous en mettrez davantage; vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir, passez ensuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir ; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans sans avoir de l'eau dans le fond : cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

Voilà suffisamment de différentes façons d'œufs dans le goût Bourgeois pour diversifier le goût de ceux qui les aimeront, sans m'étendre sur une infinité d'autres qui deviendroient couteuses & embarrassantes pour les personnes qui ne sont pas au fait, & me feroit sortir du plan que j'ai pris de n'écrire que des mets faciles à faire, & de peu de dépense.

Des Oeufs. En maigre toutes sortes d'œufs dans le besoin se peuvent servir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

CHAPITRE XIII.

Du Beurre, Fromage, Laitage, & Epiceries.

Laitage. VEnons presentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries néceſſaires à la cuiſine, & celles dont on fait uſage ſont, le Sucre,

Le Sel, & Salpêtre,
La Muſcade,
Le Clou de girofle,
Le Poivre fin & Poivre concaſſé,
La Fleur de muſcade Maſſis,
Le Citron,
Gingembre,
Canelle,
Coriandre,
Le Géniévre,
Le Safran,
La Moutarde,
Les Piſtaches,
Les Amandes douces & ameres,
Le Raiſin de Corinthe,
Le Verjus,
Le Vinaigre rouge & blanc,
L'huile fine & commune,
L'Orange aigre.

Du Beurre.

Comme la bonne qualité du beurre eſt très-eſſentielle pour tout ce que l'on accommode en cuiſine; & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre ſe fait ſentir, il eſt néceſſaire qu'une Cuiſiniere s'attache à le bien

connoître, & mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Laitages.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable, il y a des beurres d'un jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante appellée barbotte, ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, & sentir s'il n'a point un goût de rence; *les beurres de Mai & de Septembre* sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces tems-là, & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux Saisons que les personnes prévoyantes & ménageres doivent faire leurs provisions, soit pour en fondre, ou pour le saler.

Voici la façon de le faire fondre : sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre cloux de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez ensuite & le versez doucement dans des pots de grèz.

Passez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave; étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoise.

Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

La façon du beurre salé est aussi bonne quand il est bien façonné, après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez en deux

Fraitage. livres à la fois que vous mettez sur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, répandez du sel dessus en raisonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, & le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit mêlé avec le sel.

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres jusqu'à définition, vous le mettrez à mesure dans des pots de grèz bien propres & les presserez bien avec les mains pour qu'il ne reste point de vuide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots, portez les à la cave pour le conserver, & les couvrez de la même façon que ceux du beurre fondu.

Du fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages; cela regarde la Fermiére, je m'expliquerai seulement sur les différentes façons que l'on peut servir sur les tables, & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de Chevrettes qui sont faits avec du lait de Chévres mêlé d'un tiers de lait de Vache, quand ils sont affinés, ils sont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, c'est celui de Brie, il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, *le fromage d'Hollande*; celui qui est persillé est le meilleur, *le fromage de gruyére* doit être choisi avec de grands yeux & bien gras, *le fromage de Parmesan*, *le fromage de*

Roquefort le plus estimé de tous, & par conséquent le plus cher.

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crème qui se mangent avec de la crème & du sucre, toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert, il n'y a que le *Parmesan, le gruyére & le Brie*, dont on se serve en cuisine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron un demi septier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble : & mettez autant de farine que la sausse en peut boire, faites la déssécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez-la ensuite dans une autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pate en peut boire sans être liquide, il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon sur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits il faut que vos ramequins soient legers & d'une belle couleur.

Usage du Parmesan.

Il sert à faire des entrées en gras & en maigre. Pour vous en servir vous le rapez, *la viande ou poisson* que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût, la

Laitages. ſauſſe & la viande doivent avoir moins de ſel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmeſan les ſalera encore.

Vous prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond du plat un peu de la ſauſſe Entrée. deſtinée à la viande, du Parmeſan deſſus, vous dreſſez enſuite la viande deſſus, & mettez pardeſſus la viande le reſtant de la ſauſſe que vous couvrez par-tout de Parmeſan, & mettez enſuite le tout dans le f nd ou ſous un couvercle de tourtiére pour lui faire prendre couleur, & le ſervez enſuite à courte ſauſſe, les bords du plat bien eſſuyés.

Vous pouvez auſſi mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Eſpagne que vous ſervez pour entremets.

Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il eſt ſuſceptible de mauvais goût, & la moindre malpropreté peut le faire tourner; l'on a vû par les différens apprêts qui ſont écrits dans ce livre, ſon utilité, ſans qu'il ſoit beſoin d'en parler d'avantage.

Il me reſte à parler ſur ce ſujet de différentes crêmes qui ſeront très-utiles pour ſervir en entremets.

Crême blanche au naturel.

Prenez une pinte de lait, une chopine de Entremets. crême, un morceau de ſucre que vous faites bouillir enſemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir juſqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir le doigt ſans vous brûler. Vous prenez enſuite un peu de préſure que vous délayez

avec de l'eau dans une cuillier à bouche, mêlez la bien dans la crême, & passez ensuite le tout dans un tamis. Laitage.

Vous prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur de la cendre chaude, versez ensuite votre crême dedans & la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, & le laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, que vous porterez au frais pour la servir froide.

Crême glacée.

Entremets.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'Orange pralinée & pilée, un morceau de sucre, délayez-le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez-les jaunes avec une chopine de crême, un demi-septier de lait.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle est épaisse vous la retirez du feu, & fouetez-les blancs avec un fouet.

Quand ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crême, & mettez cette crême dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus du sucre, afin que la crême en soit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtiere, quand elle est bien montée & glacée, servez.

Crême à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de ci-

Crêmes. tron verd haché très fin, un peu d'eau de fleur d'orange & trois demi septiers de crême ; un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre sur le feu & passez dans un tamis, mettez cette moële dans la crême.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure, retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine ; mêlez-les bien dans la crême, & la dressez dans le plat que vous devez servir.

Faites la cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere comme la précédente, quand elle est cuite vous prenez un doroir ou quelques plumes bien propres que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le passez legérement sur la crême & mettez tout de suite de la nompareille, ce sont des petites dragées de toutes couleurs, & servez.

Crême gratinée.

Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez-le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux, mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heure, & passez la pelle rouge par dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crême à trop grand feu, le gratin en sera brûlé & de mauvais goût.

Crême

Crême au petit pain.

Crêmes.

Prenez trois petits pains à caffé, ôtez la croute de deſſous pour pouvoir ôter la mie ſans endommager la croute de deſſus, faites tremper les croutes de deſſus & de deſſous avec du lait & du ſucre.

Prenez enſuite une caſſerole où vous mettez deux petites cuillerées de farine que vous délayerez avec ſept jaunes d'œufs ; & mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écraſés, du citron verd haché, un morceau de ſucre, une chopine de crême, faites cuire le tout ſur le feu un quart-d'heure & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égouter.

Prenez le plat que vous devez ſervir : mettez cette crême dans le fond, le deſſous des pains deſſus, prenez le deſſus des pains ; à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers ; couvrez les par deſſus de la même crême, uniſſez-les par deſſus, pour que chaque pain conſerve ſa figure.

Faites-les cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiére pendant une demi-heure.

Vous prenez enſuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, & mettez dedans du ſucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs dœufs en leur conſervant toujours leur figure, mettez par deſſus du ſucre fin, & les remettez au four juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur jaune, & ſervez.

Crêmes.

Crême legere.

Entremets.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de lait avec du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange, faites bouillir le tout ensemble & réduire à moitié, retirez-la du feu pour la mettre refroidir, vous délayez dans une casserole plein une cuillier à caffé de farine avec si jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre ; mettez ensuite votre crême avec les jaunes d'œufs en délayant petit-à-petit, passez ensuite votre crême dans un tamis & la faites cuire au bain marie ; quand elle est cuite & prise comme il faut, ôtez-la du bain marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du sucre fin par dessus, faites cuire dessous un couvercle de tourriere, que la chaleur en soit douce ; servez d'une belle couleur.

Crême Bachique

Entremets.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de vin blanc avec deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de sucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure, délayez dans une autre casserole une demi cuillerée à caffé de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y petit-à-petit le vin que vous avez fait bouillir l'orsqu'il sera à demi froid, passez le tout au tamis, faites cuire votre crême au bain marie quand elle sera prise, vous l'ôterez, vous la mettrez au frais, jusqu'à ce que vous la serviez.

Crême Italienne.

Crêmes.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de lait & le faites bouillir, ensuite vous y mettrez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, un peu plus de demi-quarteron de sucre, deux grains de sel, faites bouillir & réduire à moitié; mettez un peu refroidir; ayez dans une casserole une pincée de farine délayée avec six jaunes d'œufs, mettez-y votre crême peu à peu en la remuant à mesure, passez-la au tamis & la dressez dans le plat que vous devez servir; faites-la prendre au bain marie; avant que de la servir vous passerez la pêle rouge par dessus pour la colorer. Entremets.

Crême au Caffé.

Mettez trois demi-septiers d'eau dans une caffetiere, quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de caffé, remuez-le avec une cuillier & le remettez au feu pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois; laissez-le reposer pour le tirer au clair, & le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait & un morceau de sucre; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat; délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & ensuite la crême; passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus; faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaudement. Entremets.

Crêmes.

Crême au Chocolat.

Entre-mets,

Rapez deux tablettes de chocolat & les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-septier de crême. faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers : quand elle sera à demi-froide ; délayez-y cinq jaunes d'œufs ; passez-la au tamis & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crême frite.

Entre-mets.

Mettez dans une casserole de la farine environ plein trois cuilliers à bouche, délayez la peu-à-peu avec six œufs, blancs & jaunes, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange prâlinée & hachée, une chopine de lait, un morceau de sucre, une petite pincée de sel fin ; faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure en la tournant toujours ; quand elle sera bien épaisse, étendez-la de l'épaisseur d'un demi-doigt sur un plat fariné ; jettez de la farine dessus : quand elle sera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude, ensuite vous la glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Crême au Caramel.

Entre-mets.

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-septier de crême, avec un petit morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd ; faites bouillir un quart-d'heure ; ôtez-la du feu, & mette

dans une poële d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau; faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est à-dire, de couleur de canelle foncée, ôtez-le du feu & y mettez la crême; remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crême; ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême; passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes. Crêmes.

Crême de Franchipane.

Entre-mets.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs blancs & jaunes, une chopine de bon lait, un morcaau de sucre; faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure; quand elle sera froide; elle vous sert pour faire une tourte de franchipane où des tartelettes; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, quand elle sera cuite vous la glacez avec du sucre. *Les Tourtes à la moëlle* ce font de la même façon, à cette différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue & passée au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu laissez-la cuire un petit moment dans la crême.

Crême à la Madelaine.

Entre-mets.

Délayez quatre œufs blancs & jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de canelle pilée, quelques biscuits d'amandes ameres écrasées, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une chopine de crême, un demi-quarteron de sucre,

ltimes gros comme un pois de sel. Mettez votre plat sur un moyen feu, versez y la crême, quand elle sera cuite, jettez-y un peu de sucre pour la glacer avec la pêle rouge.

Crême à la Duchesse.

Entremets. Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-septier de crême, un petit morceau de cannelle, une écorce de citron verd, un demi-quarteron de sucre ; faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers, passez-la au tamis & la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs & une pincée de farine, mettez y quelques biscuits d'amandes ameres, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très fin : faites la cuire au bain-marie comme celle au caffé.

Crême de Ris pour les Convalescens.

Entremets. Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiédes, mettez-le cuire avec un bon bouillon gras ; lorsqu'il est cuit & épais ; écrasez-le avec une cuillier & le mettez ensuite dans une étamine pour le passer en le bourrant fort avec une cuillier de bois, mettez y de tems en tems un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-le de l'épaisseur d'une crême double.

Crême de Thé, d'Estragon, de Céleri, de Persil.

Entremets. Mettez dans une casserole un demi-septier de crême & une chopine de bon lait, prêt d'un quarteron de sucre, faites bouillir & di-

minuer d'un tiers ; ensuite si c'est une crême de thé vous y mettez ce qu'il faut de thé-bout pour en faire cinq tasses ; laissez-le bouillir un moment & passez au tamis ; si vous voulez faire une crême d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon que vous ferez bouillir un demi quart-d'heure dans de leau & le mettrez ensuite bouillir dans la crême ; il ne faut le laisser que le tems qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine ; vous ferez la même chose pour celle de céleri & celle de persil ; la crême étant passée au tamis vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine. & la faites cuire au bain marie comme celle de caffé ; si vous voulez les servir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine, après qu'elles sont passées au tamis & que la crême est tiéde, délayez-y de la présure ou des peaux de gigier de volailles hachées ; passez ensuite au tamis & la mettez dans le plat que vous voulez servir, que vous mettez sur un peu de cendres chaudes, couvrez avec un couvercle ou vous mettez aussi un peu de cendres chaudes ; laissez jusqu'à ce que la crême soit prise, & la mettez au froid jusqu'à ce que vous serviez. Crêmes.

Crême en Neige.

Hors-d'œuvre

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême avec un quarteron de sucre & réduire à moitié ; quand elle sera tiéde, faites-la prendre avec de la presure ou gigier comme les précédentes ; quand elle sera froide, vous prendrez une chopine de crême double que vous fouetterez avec un fouet ; à mesure qu'elle mousse enlevez la mousse avec une

Crêmes. écumoire pour la mettre ſur un tamis & un plat deſſous, continuez à fouetter la crême juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez-tout de ſuite.

Crême Brûlée.

Entremets. Mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche de farine que vous délayez peu-à-peu avec quatre œufs blancs & jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange & une pincée de citron verd haché très-fin, mouillez avec un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait, mettez-y gros comme un pois de ſel, & deux onces de ſucre; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours; enſuite vous mettez un morceau de ſucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez ſervir; faites-le bouillir ſur un bon fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit d'une couleur cannelle, & y verſez promptement la crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le ſucre qui eſt ſur les bords du plat en l'amenant ſur la crême, & cela ſe doit faire promptement.

Des Beignets de Crême.

Entremets. Prenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers & ſix jaunes, quatre macarons écraſés, de la fleur d'orange prâlinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-ſeprier de crême & demi-ſeptier de lait, un bon morceau de ſucre.

Faites cuire le tout ſur le feu un quart-d'heure; que votre crême devienne bien épaiſſe, & mettez refroidir ſur un plat fariné, & mettez encore deſſus de la farine après l'avoir étendue de l'épaiſſeur d'un pouce.

Quand elle eſt froide vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine ; faites-les frire à friture chaude & ſoupoudrez de ſucre fin par-deſſus en les ſervant. *Beignets.*

Beignets ſoufflés, ou Pets & petits Choux.

Hors d'œuvre

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, un peu de citron verd rapé, de l'eau de fleur d'orange plein une cuillier à caffé, un quarteron de ſucre, un peu de ſel, un grand demi-ſeptier-d'eau ; faites bouillir le tout enſemble un moment & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaiſſe, remuez-la bien ſur le feu avec une cuillier de bois juſqu'à ce qu'elle s'attache à la caſſerole ; pour lors vous la mettrez promptement dans une autre caſſerole & y délayerez deux œufs à la fois en remuant bien avec votre cuiller de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois juſqu'à-ce que votre pâte devienne molle ſans être claire, vous la mettez enſuite ſur un plat & l'étendez avec un couteau de l'épaiſſeur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne ſoit pas trop chaude ; trempez le manche d'une cuillier à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche de la groſſeur d'une noix, faites-la tomber dans la poële en coignant ſur le bord : faites les frire à petit feu en les remuant ſans ceſſe ; quand ils ſont bien montés & de belle couleur ; ſervez-les chaudement après les avoir poudrés de ſucre fin. Si vos beignets ſont bien faits ils doivent être légers

& creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire ; faites des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix proche les uns des autres sur une feuille de papier blanc ; renversez les dans la friture plus que moitié chaude. Quand vos beignets seront détachés, vous ôterez le papier & ferez frire de même ; *c'est avec cette même* pâte que l'on fait des petits choux ; il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte & de les faire cuire au four.

Beignets

Beignets de Brioches

Entremets.

Prenez des petites brioches de deux liards que vous couperez par la moitié ; ôtez-en la mie & mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recolez ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paroissent entieres, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc, faites-les frire de belle couleur & les glacez de sucre & à la pêle rouge.

Beignets de pommes & de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quatriers, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau de-vie ; du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange ; quand elles ont bien prit goûts. mettez-les égouter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les gal-

tez avec du sucre & la pêle rouge. Les beignets de pêche se font de la même façon. Beignets.

Vous faites aussi des beignets de pomme en pâte ; pour lors vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pepin, vous les pelez & coupez en tranches de l'épesseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celles des beignets de brioche faites-les frire & servez glacés avec du sucre.

Beignets d'orange.

Entremets.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite piéce, coupez les oranges en quartiers pour en ôter les pepins, & les mettre cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuillier, trempez vos quartiers d'oranges dedans pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur, servez glacé de sucre fin, & la pêle rouge.

Beignets de Blanc-mangé

Entremets.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de ris que vous delayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux once de sucre; faites cuire sur le feu comme une bouillis en tournant toujours pendant deux heures, quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, & vous y mettrez une pincée de citron verd rapé, & de

Beignets. la fleur d'orange pralinée hachée, un peu de sel, le tout étant mêlé, vous étendez la crême sur un plat fariné, jettez de la farine dessus; quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceau pour les rouler dans vos mains de la grosseur d'une moyenne balle, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorsqu'ils sont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

Beignets de Pain à chanter.

Entremets. Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettez dessus un peu de crême de franchipane, ou des confitures, mouillez le bord avec de l'eau, & appliquez dessus un autre pain à chanter, pincez les tout autour pour les coller ensemble; lorsqu'ils seront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & de sel; faites-les frire & glacer avec du sucre & la pêle rouge.

Beignets de feuilles de Vignes.

Entremets. Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau-de-vie, ensuite vous les égouttez, & mettez dedans un peu de crême de franchipane, que vous envelopperez bien avec les feuilles, ensuite vous les trempez dans une pâte comme les beignets précédens & les finissez de même.

Beignets mignons.

Entremets. Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre oeufs blancs & jaunes, un peu de sel, deux

onces de ſucre, du citron verd rapé, une demi cuillerée d'eau de fleur d'orange, un demi-ſeptier de lait & demi-ſeptier de crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle ſera cuite & bien épaiſſe, étendez-la ſur un plat fariné, poudrez le deſſus avec de la farine, quand elle ſera froide, coupez-la par morceaux avec ſun coupe-pâte à petits pâtés; trempez chaque morçeau dans une pâte de cette façon: Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau de-vie, une pincée de ſel, délayez avec deux œufs. faites frire & ſervez glacé de ſucre & la pêle rouge. Beignets.

Beignets de Pâte

Entremets.

Mettez ſur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de ſel, environ un demi verre d'eau, paitriſſez a pâte, enſuite vous l'a[illegible]ttez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés; mettez ſur chaque morceau un peu de crême de franchipane, couvrez avec un deſſus comme le deſſous, mouillez les bords & les collez enſemble en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le deſſus avec du ſucre & la pêle rouge,

Beignets de Pain.

Entremets.

Faites bouillir un demi-ſeptier de lait & réduire à moitié avec un peu de ſucre, une pincée de ſel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une pincée de citron verd haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu & beaucoup plus épaiſſes, mettez-les dans le lait pour les faire trem-

Beignets. per un moment, quand elles seront imbibées, mettez-les égouter, & fariner, faites-les frire; glacez avec du ſucre & la pêle rouge.

Beignets à la Crême glacés.

Entre-mets. Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de crême, un demi-ſeptier de lait, un peu de ſel, une pincée de citron verd haché très fin; faites bouillir & réduire à moitié, enſuite vous y mettrez trois grandes cuillerées de farine que vous délayerez ſur le feu avec la crême, & la tournerez juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, ôtez-la du feu pour la mettre ſur la table, battez-la avec un rouleau juſqu'à ce qu'elle ſoit mince comme un petit écu, coupez-la en lozange; faites-la frire & glacer avec du ſucre & la pêle rouge.

Uſages des Epiceries.

Epicerie. Revenons preſentement à ce qui regarde l'Epicerie pour l'aſſaiſonnement des ragoûts.

Pour le Sel, tout le monde ſçait qu'il eſt indiſpenſable.

Le Poivre l'eſt un peu moins.

Le Salpêtre ſert à faire des glaces: on le mêle avec deux tiers de glace pour faire glacer les crêmes & les liqueurs que l'on juge à propos.

La Muſcade.	Poivre fin.
Cloux de Girofle.	Fleurs de Muſcade.
Macifs.	Caneille
Gingembre.	Coriandre.

Toutes ces épices ſervent à aſſaiſonner les ragoûts, comme il eſt marqué dans les endroits où il eſt beſoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées, en mettant de chacun la dose qui est convenable. Epicerie.

Sans se donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les Epiciers, & à juste prix.

Ces epices mêlées sont excellentes pour toutes sortes de pâtés & entremets de viande froide.

Le Géniévre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel:

COMME piece de bœuf & petit salé, jambon pour fumer, il en faut mettre trés-peu.

Le Safran n'est plus en usage en cuisine, l'on s'en sert encore pour le pain beni de campagne.

La Moutarde se sert à côté du bœuf à dîné, à faire des sausses robert & rémoulade.

Les Pistaches servent pour des crêmes, pour des galentines & à faire quelque ragoût particulier.

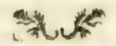
Les Amandes douces & ameres servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de massepains, & entrent dans plusieurs sortes de crêmes.

Elles servent aussi à faire de l'orgeat comme il sera expliqué ci-apres dans le Traité d'Office.

Le Vinaigre rouge & blanc, Citron & Orange aigre, servent à relever le goûts des sausse, comme il est expligué dans chaque article, où il en est besoin.

La bonne huile d'Olive sert pour toutes sortes de salades, & dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.

Le Sucre, l'on connoît son utilité.



patisserie.

CHAPITRE XIV.

De la Pâtisserie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la Pâtisserie, il suffit qu'une Cuisiniére puisse servir une table bourgeoise, & qu'elle sçache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre, & des pâtisseries froides.

Pour des entremets de milieu qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée ; & pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de sçavoir combien il leur faudra de tems pour être cuites à la braize, & de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très essentiel pour les personnes qui font de la pâtisserie, c'est de sçavoir gouverner & connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si ce sont des piéces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four longtems, vous ne risquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut, pourvû que vous le laissiez abbatre de sa chaleur, c'est-à-dire, après que le four est nétoyé, fermez en la porte, & soyez une demi-heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne risquerez point de brûler votre Pâtisserie.

Pour les pieces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud, principalement pour la Pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le tems de monter.

De la pâte briſée pour les Tourtes. patisseries

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de beurre, environ une once de ſel, vous vous réglerez ſur cette doſe pour le plus ou moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine ſur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel, le beurre en petit morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence ; parce que ſi vous en mettiez trop, votre pâte ſeroit trop claire, & n'auroit point de ſoutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit-à-petit avec la farine.

Quand la farine a bue tout l'eau, vous pêtriſſez enſuite à force de bras ; votre pâte ne ſçauroit être trop épaiſſe, pourvu qu'elle ſoit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelots dedans ; vous aurez ſoin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en ſervir pour qu'elle ait le tems de revenir.

C'eſt avec cette pâte que vous ferez toutes ſortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poiſſons.

Les Tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, ſont d'une poularde coupée en quatre ; des petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils ſont gros. Des aîlerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos que vous échauderez & le ferez bouillir un inſtant dans l'eau pour le retirer tout de ſuite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de

pâte deſſus de l'épaiſſeur d'un écu que vous aurez abattu avec un rouleau, mettez deſſus cette pâte la viande que vous avez préparée avec ſel, poivre, & dans toutes les vuides du bon beurre, couvrez-la viande avec des bardes de lard, mettez deſſus la viande une pareille abaiſſe que vous avez mis deſſous; mouillez avec de l'eau & un doroir les deux endroits qui doivent ſe toucher enſemble, & les pincez tout autour pour qu'ils ſe collent enſemble; faites-enſuite un bord en tournant tout autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez blanc & jaune, enſemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le deſſus de la tourte.

Paſſerie.

Faites-la cuire au four trois heures, *un quart-d'heure* après qu'une tourte eſt au four, il faut la ſortir pour faire un trou au milieu pour laiſſer ſortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de ſuite dans le four.

Quand elle eſt cuite, vous ôtez le deſſus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graiſſe qui eſt dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuillier à bouche vous enlevez ce qui eſt en dedans du bord qui n'eſt pas cuit.

Vous avez enſuite dans une caſſerole une bonne ſauſſe toute prête & d'un bon goût que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fin. d'un bon goût que vous mettrez dedans, elle n'en ſera que meilleure, recouvrez-la avec ſon deſſus, & ſervez.

Voilà la façon que vous obſerverez pour toutes ſorte de tourtes.

Pour entrée, ſoit en gras ou en maigre, il n'y

aura que les viandes qui ſeront dedans, leur aſſaiſonnement, le tems de leur cuiſſon, & les ſauſſes différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'eſt toujours la même répétition. *Patiſſerie.*

Tourtes de Côtelettes de Mouton à la Périgord.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laiſſez que l'os qui marque la côtelette, après avoir foncé cé de pâte la tourtiere, comme il eſt dit ci-devant, arrangez les côtelettes deſſus; vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes, & aſſaiſonnez par-deſſus avec du ſel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, & ſur les bardes vous mettez par-tout du beurre de l'épaiſſeur d'un écu, vous finirez enſuite la tourte comme il eſt dit ci-devant. Entrée.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle ſera cuite, vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne, ſi vous ne l'avez pas, que ce ſoit d'un bon vin blanc,

Vous pouvez encore faire des tourtes de côte lettes de mouton, ſans y mettre des truffes; *pour lors*, il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendrons de veau ſe font dans le même goût, *la ſeule* différence eſt de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils ſont bien égoutés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

pâtisserie

De toutes sortes de tourtes de Gibier.

Entrée.

Le Lapin, il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de Liévre; ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair; les os vous serviront pour faire un civet pour les Domestiques.

La Bécasse, pour en faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez les dedans avec du lard, & vous le mettez au fond de la tourte.

Les Alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou; & les vuider du dedans; faites-en une farce comme de la Bécasse.

Après avoir observé sur tous ces Gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Entrée.

Vons les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes, sel, & fines épices, couvrez de bardes de lard & de beurre, mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres,

Quand elles sont cuites & dégraissées : mettez dedans une bonne sausse faites avec un bon coulis, en servant, pressez dans la sausse le jus de deux oranges, *si vous avez* à la place de la sausse un bon ragoût, soit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettrez toujours en servant le jus d'orange par rapport au Gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de Farces.

patisserie

Entrée.

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos, *comme* tranche de bœuf du plus tendre, ruelle de veau, gigot de mouton, ou Gibier & Volaille : qu'il n'y ait point de petits os n'y de filandres, que vous aurez soin d'ôter, si vous en trouvez. Il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent : il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec, autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule & champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin, un peu d'épices mêlés.

Quand le tout est bien mêlé vous y mettez deux œufs entiers, & mouillez avec un demi-septier de crême.

Quand cette farce est finie, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, foncez votre tourtiére d'une abaisse de pâte, mettez cette farce dessus l'épaisseur d'un pouce, vous la couvrez ensuite de pâte, & finissez comme les autres.

Faites la cuire deux heures ; si c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laisseriez plus long-tems.

Quand elles est cuite & bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux & mettez dessus un bon coulis clair, & servez.

Des tourtes maigre en Poisson.

Prenez tels poissons que vous jugerez à propos, soit Anguille, Brochet, Saumon, Tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncez une tourtiere avec la même pâte, com-

Patisserie. me il est dit aux autres, mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, & couvrez-tout le poisson avec bon beurre; mettez après votre abaisse de pâte, finissez la tourte, comme il est expliqué pour les précédentes : *une heure & demie* suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un peu de beurre, quand le roux est fait, mouillez avec un demi-septier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiéde, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel; faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le dégraissez. Vous avez des laitances de carpes que vous faibouillir un moment dans l'eau, & les retirez à l'eau fraiche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi quart-d'heure.

Quand il est fini & d'un bon goût; vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différens ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de *truffes*, *mousserons*, *morilles*, *pointes d'asperges*, suivant la saison où vous vous trouverez.

Toutes sortes de Timbales.

Entrée. Pour faire toutes sortes de timbales; faites une pâte de cette façon : mettez sur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demiverre d'huile d'olive, un quarteron de sain doux, deux jaunes d'œufs; un peu de sel, paitrissez cette

pâte, qu'elle soit bien ferme ; ensuite vous en prenez les deux tiers que vous abbattez avec le rouleau, de l'aipaisseur d'un petit écu ; mettez cette pâte dans une petite casserole, étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer ; mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi & courte sausse ; vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà été servis ; après vous abattez aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller ensemble de la même façon que vous feriez pour une tourte ; pincez tous les bords pour les coller ensemble, faites cuire au four où à la braize. Vous enterrez la casserole de cendres chaudes, & du feu sur un couvercle ; quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous la renversez doucement sens-dessus dessous, dans le plat que vous devez servir ; faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôtez pour qu'il n'y paroisse pas ; mettez dans la timbale un sausse telle que vous jugerez à propos, suivant la viande que vous aurez mise dedans

Pâtisserie

De la Pâte brisée pour les Pâtés froids.

Les Cuisinéres qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans, la cuisson & les sausses en sont de

Pâtisserie

même; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mêts diversifier le coup d'œil d'une table, & se faire honneur de leur sçavoir faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les patés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte suivant ce que vous aurez besoin : *Voici sur quoi* vous vous réglerez.

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un-demi quarteron de sel ; mettez cette farine sur la table ; faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin & le beurre ; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, & le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout à-fait fondu, vous mélez ensuite la farine & la paitrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez jusqu'à ce qu'elle soit bien liée : plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, & dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire les pâtés de telle espéce de viande que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez ruelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lievres, poulardes, chapons, n'importe, l'assaisonnement & la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la rueile de veau pour garnir, elle sera bien où elle se trouvera *Les dindons* désossés garnis de veau, font encore d'excellens pâtés.

Les

Les perdrix, *bécasses*, *chapons*, *poulardes*, après qu'ils sont vuides troussez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet; faites-les revenir sur de la braise, après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par-tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil & ciboule haché.

pâtisserie

Vous faites la même chose pour le *veau & mouton*; à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arondissez avec les mains en la roulant sur la table : c'est ce que l'on appelle mouler la pâte, vous la battez ensuite avec le rouleau, jusqu'à-ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt; mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin, & fines épices, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par-dessus : mettez ensuite une abaisse de pâte, pas aussi épaisse que celle de dessous : mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent bien ensemble : apuyez par-tout les doigts pour les unir, vous reprenez après le doroir que vous trempez dans de l'eau pour mouiller tout le dessus du paté : relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du paté, unissez-la proprement sans trop apuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au-dessus de la largeur du

Patisserie pouce ; faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant ; vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune, pour enjoliver le pâté, vous y mettrez des fleurs de lys faites avec de la même pâte, & le redorerez une seconde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau de-vie, par le mêlange des goûts qui seront ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez suivant sa grosseur.

Gros Entrem. pour le milieu. Quand il sera cuit, vous le mettez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la Pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel & d'eau, ce que la farine en peut boire, pêtrissez un moment la farine avec l'eau que cette pâte ne soit ni top molle ni trop épaisse ; laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir ; vous prenez ensuite presque autant de beure que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau ; mettez le beurre dans le millieu, & donnez cinq-tours en Eté & six l'Hyver. *Ce que l'on appelle tour* ; c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, en jettant de tems-en tems & légérement un peu de farine.

Quand chaque tour eſt fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour juſqu'à définition. *Pâtiſſerie*

Vous vous ſervez de cette pâte pour faire toutes ſortes de tourtes pour entremets, pour faire *des petits pâtés*, & toutes ſortes de *gâteaux feuilletés*.

Petits Pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires qui ſe font avec du feuilletage ; vous prenez un peu de ruelle de veau & autant de moëlle ou graiſſe de bœuf que vous hachez bien enſemble ; mettez-y perſil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, ſel, poivre, délayez cette farce avec un demi-ſeptier de crême, goûtez ſi elle eſt de bon goût; vous prenez enſuite des moules à petits pâtés ; pour y mettre des petites abaiſſes de pâte de l'épaiſſeur d'un écu ; mettez de cette farce ſur la pâte, & couvrez d'une abaiſſe de pâte ; dorez-les & les faites cuire au four, & les ſervez chaudement.

De ces mêmes pâtés pour les faire friands, pendant qu'ils cuiſent, vons prenez du blanc de volaille cuite à la broche que vous hachez très-fin; mettez dans une caſſerole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre ; faites réduire le bouillon au quart : vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché & un peu de ſel; faites chauffer ſans bouillir, & y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Faites lier ſur le feu, & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four; ôtez

Pâtisserie

le dessus de chaque pour en ôter après la viande, à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque, remettez sur chaque petit pâté son couvercle, & les servez le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau au Fromage.

Entremets.

Prenez du Fromage de Brie qui soit bien gras, pêtrissez le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte; quand elle sera bien pêtrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure, ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Gâteau d'amandes.

Entremets.

Mettez sur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs & jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes-douces pillées très fin, pêtrissez-le tout ensemble & en formez un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire & le glacez avec du sucre & la pêle rouge

Gâteau au Lard.

Entremets.

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure; ensuite vous mettez un litron & demi de farine sur la table, faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard; qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard; une demi-livre de beurre, peu de sel, deux

œufs : un grand verre d'eau : pêtrissez la pâte & la laissez reposer une heure, mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte un peu distantes de l'une à l'autre ; formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire une bonne heure dans le four ou dessous un couvercle de tourtière. *pâtisserie*

Gâteau en Lozange.

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui est expliquée ci-devant page 362. abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en lozange de la largeur de deux doigts : dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu, faites cuire un bon quart-d'heure au four : ensuite vous les glacez avec du sucre & la pèle rouge. Entremets.

Gâteau de Savoye.

Mettez quatorze œufs dans une balance, & de l'autre côté autant pesant de sucre-fin, ôtez le sucre & mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs, ôtez la farine pour la mettre à part, cassez les œufs, mettez-les jaunes dans une terrine, & les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé & un peu de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée & hachée, battez le tout ensemble pendant une demi-heure ; ensuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés & la farine que vous avez pesée, que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet. Vous avez une casserole de moyenne grandeur & profonde, ou une poupetonière que vous frottez Gros Entrem. froid.

Pâtisserie

d'abord avec du beurre affiné ; essuyez la bien avec un torchon & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout, mettez-y votre biscuit & le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure & demie ; quand il sera cuit vous le renversez doucement sur un plat ; s'il est d'une belle couleur dorée vous le servez dans son naturel, & s'il avoit trop de couleur il faudroit le glacer avec une glace blanche qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron ; battez le tout ensemble dans une assiette de fayance & une cuillier de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous en servez pour couvrir tout le gâteau ; ne servez que quand la glace sera séche.

Gâteau à la Crême.

Entremets.

Mettez sur une table un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-septier de crême double, une bonne pincée de sel, pêtrissez légérement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure ; ensuite vous mettrez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage ; ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu & faites cuire au four : vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la Royale.

Entremets.

Mettez dans une casserole uue pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu

de ſel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau ; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine, faites déſſécher ſur le feu en remuant toujours juſqu'à ce que la pâte ſoit bién épaiſſe & qu'elle commence à s'attacher à la caſſerole, ôtez-la du feu & y mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuillier juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon juſqu'à ce que la pâte ſoit molle ſans être liquide ; enſuite vous y mettrez un peu de fleur d'orange pralinée, & deux biſcuits d'amandes ameres, le tout bien fin, dreſſez les petits gâteaux de la groſſeur de la moitié d'un œuf, ſur du papier beurré, dorez le deſſus avec de l'œuf battu : faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce. —— pâtiſſerie

Pâte & Gâteau de Brioche

Mettez un litron de farine ſur une table & la pêtriſſez avec un peu d'eau chaude & un peu plus de demi-once de levure de bierre : ſi vous n'en avez point vous y mettrez à la place un petit morceau de levure de pain, envelopez cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart-d'heure l'été & une heure en hiver ; enſuite vous mettrez deux litrons de farine ſur une table avec la pâte que vous avez fait en levain, une livre & demi de beurre dix œufs, un demi verre d'eau, près d'un once de ſel fin, pêtriſſez le tout enſemble avec le plat des mains juſqu'à trois fois, ſoupoudrez-la de farine & l'envelopez d'une nape, pour la laiſſer revenir neuf ou dix-heures, coupez cette pâte ſuivant la groſ- Entremets.

Pâtisserie

ſeur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire, moulez-les en les arrondiſſant avec les mains: aplatiſſez un peu le deſſus, dorez avec de l'œuf battu, faites les cuire au four, pour les petites une demi-heure & les groſſes une heure & demie.

Gâteau de Viande.

Gros Entrem. froid.

La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau comme gâteau, de liévre, de lapin, de bœuf, &c. Ils ſe font tous de même, à cette différence que le gibier ſe mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez en toute la chair après avoir ôté les peaux; hachez-la avec un peu de graiſſe de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dez, ſix jaunes d'œufs, ſel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de vie, champignons, un peu d'échalottes, perſil, ciboule, le tout haché, mettez des bardes de lard dans le fond d'une caſſerole, & votre farce de viande deſſus, après l'avoir bien mêlée avec tout ſon aſſaiſonnement, faites la cuire au four au-moins trois-heures; la cuiſſon faite, laiſſez refroidir dans la caſſerole, ôtez-la enſuite pour la renverſer ſur un plat, laiſſez les bardes de lard qui ſont autour du gâteau, ratiſſez-les legérement avec le couteau, & ſervez ſur un plat garni d'une ſerviette.

Gâteau de Ris.

Entremets

Mettez dans une petite marmitte un peu plus d'un quarteron de ris bien lavé, faites-le crever ſur le feu avec un verre d'eau: & enſuite du bon lait juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit & épais, laiſſez le refroidir, faites une pâte

avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & le ris, pêtrissez le tout emsemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heurre : ou dessous un couvercle de tourtiérre. Ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau. pâtissier.

Gâteaux Fourées

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'aipaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans de l'eau; mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four. Entremets.

Quand ils sont cuits & sortant du four; passez dessus un doroir trempé dans du beurre; & jettez partout par-dessus de la petite nompareille.

Une autre fois pour changer, à la place de nompareille, vous y mettrez du sucre-fin, & la pêle rouge par-dessus pour le glacer.

Tartelettes

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué page 362 abattez-la de l'aipaisseur d'un petit écu, & en coupez des petites abaisses avec un coupe-pâte, mettez-les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crême de franchipane comme celle qui

pâtisserie est marquée ci-devant page 341. ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; couvrez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte, faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre & la pêle rouge.

Dariolles.

Entremets. Mettez sur une table un peu plus de demi litron de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau: pêtrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi doigt, coupez-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés; appuyez les doigts sur chaque morceau & les relevez sur les bords en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une piece de vingt-quatre sols, mettez-les au four d'une chaleur modérée: un demi-quart-d'heure après mettez-y un demi-septier de crême délayée avec deux œufs & deux cuilerées de farine, très-peu de sel, une once de sucre: quand elles seront cuites jettez du sucre fin par-dessus.

Timbales de Biscuits.

Entremets. Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, & la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets: pour les faire vous observerez la même façon que pour le gâteau de Savoye que vous trouverez ci-devant page 365. à cette différence qu'il ne faut

qu'une demi-heure pour la cuisson & le four un peu plus doux.

pâtisserie

Croquantes.

Entre-mets.

Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une-demi cuillerée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel, pêtrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée & ferme abattez-la très-mince & en coupez des petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart-d'heure dans un four très-doux: quand elles seront froides vous y mettrez legérement dessus de la gelée de groseille ou d'autres confitures : cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence que vous y mettrez plus de blanc d'œuf & point d'eau.

Feuillantines.

Entre-mets.

Faites une pâte à feuilletage comme il est marqué page 362. abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu, mettez la sur une tourtiere & de la crême de franchipane dessus, couvrez la d'une autre abaisse découpée & à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites un peu plus grandes que des tarte lettes de la même façon.

Génoises.

Entre-mets.

Faite une pâte brisée comme celle qui est

marquée page 353. abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu & la coupez avec un coupe pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau plein une cuillier à caffé de crême de franchipane, mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous, collez les bien ensemble en les pinçant tout autour : faites-les frire de belle couleur : égouttez-les sur un linge & glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

Poupelain.

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée, remettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une autre casserole pour y mettre tout de suite un œuf à la fois, & le délayez à mesure : vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit mole sans être liquide. Ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie, ensuite vous l'ôtez de la casserole, coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout au tour pour enlever le dessus : ôtez toute la pâte du dedans qui n'est pas cuite, ayez du bon beurre chaud que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doroir, jettez par tout du sucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-fin : remettez le

dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du sucre fin par-dessus : glacez avec la pêle rouge. Pâtisserie

Talmouzes.

Vous mettez dans une casserole un poisson d'eau, un demi quarteron de beurre, un peu de sel ; quand l'eau bout, mettez deux cuillerées de farine que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez la de dessus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide ; vous y mettrez ensuite du fromage blanc à la crême bien égoutée & fait du jour, que vous délayez avec votre pâte, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, mettez-y une abaisse de feuiletage de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez la bien mince, mettez la sur les moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins, vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf & l'envelopperez avec les quatre coins du feuiletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux, quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets. Entremets.

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire ; cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets, fouettez-les en neige dans une terrine, quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapée, du sucre en poudre, refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez en- Entremets.

pâtisserie suite vos meringues sur une feuille de papier blanc en taillant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'il se touchent, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par dessus pour les faire cuire, quand elles sont cuites & de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en colerez deux l'une contre l'autre & vous le servirez le plus séchement que vous pourez.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hyver.

Entremets. Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos (ce sera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la tourte ; soit) marmelade d'abricots, confiture de cerises, confiture de verjus, marmelade de pommes, &c.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-devant, vous en mettez dans le fond d'une tourtiere ; mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, eu y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par dessus des petites bandes de pâte arrangées par dessein, qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte, faites-la cuire au four, il ne faut qu'une heure au plus pour sa cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez pardessus du sucre-fin, & passerez la pêle rouge, par-dessus pour la glacer.

L'on fait auſſi des tourtes de la même façon avec pluſieurs reſtes de compottes qui ne ſont point en état de reſervir, pourvu qu'elles ne ſoient pas aigres, il ne faudroit point s'en ſervir, vous mêlez tous ces reſtes de compottes enſemble comme une marmelade, & vous vous en ſervez de la même façon des confitures. *Pâtiſſerie*

Tourtes de Confiture pour l'Eté

Elles ſe font avec les fruits nouveaux à meſure que la nature nous les produit; la façon de les travailler ſe trouvera ci-après dans le traité de l'Office, ce ſera l'article des compottes qu'il faudra ſuivre, la ſeule différence eſt que vous ferez le ſyrop plus court & plus fort. Entremets.

Si ce ſont des fruits à noyau ou à pelures, vous aurez ſoin de les ôter.

Vos compottes étant froides, vous les façonnerez & ſervirez dans le même goût que celles d'hyver.

Des Tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée ſont différentes, parce que la chaleur faiſant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaiſe façon; pour éviter cet inconvénient. Entremets

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, mettez y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire ſans autre façon.

Quand votre pâte eſt cuite, mettez du ſucre fin ſur le bord, la glacez avec la pêle rouge.

Pâtisserie. Aussi-tôt que la tourte est réfroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre ; servez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous servir; sont,

De Groseilles. De Coins.
De Framboises. De Cerises.
De Pomme.

❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀❀

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts, Roties & Sausses.

Ragoûts de Truffes

Ragoût. PEllez des moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une heure, dégraissez & y ajouttez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Ragoût de Mousserons, Champignons & Morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez-les sur le feu : mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus ; faites cuire une bonne heure ; dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis

ſi vous en avez, & ſi vous n'en avez point, vous y mettrez un peu plus de farine, en les paſſant, aſſaiſonnez de ſel, gros poivres. Le ragoût de champignons & de morilles ſe fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles ſoient bien lavées & battues dans pluſieurs eaux pour en faire ſortir le ſable

Ragoût d'Oignons.

Vous trouverez la façon de le faire page 297, & le ſervirez avec des volailles cuites à la broche ou à la braiſe & telle viande de boucherie que vous jugerez à propos.

Ragoût de Concombres.

Vous trouverez la façon de le faire pag. 308.

Ragoût de Cornichons.

Vous trouverez la façon de le faire pag. 310.

Ragoût de Cardons.

Vous trouverez la façon de le faire pag. 302,

Ragoût d'Ecreviſſes.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une caſſerole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis, faites les bouillir un bon quart-dheure & ſervez avec ce que vous voudrez, ſi vous voulez les ſervir avec un coulis

Ragoûts. d'écreviſſes, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc ; quand il y n'y aura preſque plus de ſauſſe, vous les mettrez dans un coulis d'écreviſſes fait comme celui qui eſt expliqué page 277.

Ragoût de Piſtaches.

Ayez une demi-poignée de piſtaches que vous mettez un inſtant à l'eau bouillante pour en ôter la peau & les jettez à meſure dans l'eau fraiche ; mettez-les égouter & enſuite vous les mettrez dans une ſauſſe faite avec un bon coulis.

Ragoût de Paſſe-Pierre.

Prenez de la paſſe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez enſuite après qu'elles ſont preſſées pour en faire ſortir l'eau, dans une bonne ſauſſe faite d'un coulis lié.

Ragoût de Foyes gras.

Otez l'amer des foyes & les laiſſez entiers ; faites-lez blanchir un inſtant à l'eau bouillante & les mettez enſuite dans une caſſerole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, ſel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez ſoin de bien dégraiſſer. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou ſeul pour entremets.

Ragoûts.

Ragoût d'Huitres.

Vous trouverez la façon de le faire page. 268.

Ragoût de Celeri.

Vous trouverez la façon de le faire page. 298.

De la chicorée.

Vous trouverez la façon de le faire page. 301

Ragoût de Choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraiche, pressez-l bien, & ôtez le trognon, hachez un peu le chou & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-le sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon & du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit & réduit à courte sausse; assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade rapée. Servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de Farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien pressé, avec un bon morçeau de beurre, passez-les sur un

Ragoûts

bon feu jufqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, fel, gros poivre; faites cuire & fervez à courte fauffe. Si c'eft en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jufqu'à ce que les herbes foient cuites & qu'il ne refte plus de fauffe; mettez-y une liaifon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait; faites lier fur le feu fans bouillir.

Ragoût de Laitance de Carpe.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une cafferole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perfil, ciboule, une demi-gouffe d'ail; faites bouillir un quart-d'heure, affaifonnez de fel, gros poivre; *en maigre*, mettez dans une cafferole deux oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zeftes, un bouquet de perfil, ciboule, une pointe d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, bafilic, un morceau de beurre, paffez-les fur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre; faites bouillir & réduire à moitié, paffez la fauffe au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart-d'haure; & avant que de fervir, une liaifon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, fel, gros poivre; faites lier fur le feu fans bouillir.

Ragoût de Laitue.

Vous le trouvez page 300.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foyes gras, deux ou trois culs d'artichaux cuits a moitié dans l'eau & coupez par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau, ôtez la petite peau & les mettez dans le ragoût; faites faire un bouillon, si vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs, que vous pilez & y mettez avec un jaune d'œuf cru, une idée de sel fin, mettez les sur une table fariné, roulez-les comme une petite saussisse & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les mettez à mesure sur un plat fariné, lorsqu'ils seront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons retirez-les à l'eau fraîche; faites-les égouter avant que de les mettre dans le ragoût. Si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettrez point de coulis, avant que de servir, vous y mettrez une liaison de trois jaune d'œufs avec de la crême.

Ragoûts.

Ragoût de Moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il est expliqué page 262. *En gras* mettez dans une casserole quelques champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, un petit morceau, de beurre un oignon en tranches avec une racine, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis, & si vous n'en avez point il faut un peu plus de farine & de jus, faites reduire au point d'une sausse, passez la au tamis, mettez-y les moules sans coquilles après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre & du sel, si l'eau des moules n'a point assez salé la sausse.

Ragoût de montans de Cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne qui sont expliqués page 302. & les servez de même,

Ragoût de Navets.

Vous trouverez la façon de le faire, page 298.

Ragoût d'Olives.

Prenez un demi-septier d'Olives que vous coupez chacune en tournant autour du noyau de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée; mettez-les à mesure dans

l'eau, vous les ferez bien égouter pour les mettre ensuite dans une bonne sausle d'un coulis de veau assaisonné de bon goût. Ragoûts.

Ragoût au Salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichaux aussi blanchis, des champignos, le tout coupé en dez, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sausse; dégraissez avant que de servir.

Ragoût de Marons.

Otez la premiere peau à un demi-cent de marons, mettez-les dans une poële percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; ensuite vous les mettrez dans une casserole avec une demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel, faites cuire & réduire à courte sausse; ayez attention qu'ils soieut bien cuits & entiers.

DES ROTIES.

Rôtie au Jambon.

Elles se font en coupaut six ou sept tranches de pain de largeur de deux bons doigts, vous les passez dans du beurre, jusqu'à ce qu'elles Roties.

Ragoûts. soient d'une belle couleur dorée, vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur, que vous faites dessaller une heure dans de l'eau s'il n'est pas nouveau ; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure, quand il est cuit, vous l'ôtez de la casserole, & mettez dans la même casserole une pincée de farine, pour faire un petit roux & le mouillez avec du bouillon sans sel, & un bon filet de vinaigre, faites bouillir un bon quart-d'heure ; après l'avoir dégraissé, vous passez cette sausse au tamis, dressez le jambon sur les rôties de pain & la sausse par dessus, avec quelques grains de gros poivrer

Rôtie au Lard.

Entremets. Coupez des tranches de pain de largeur de deux doigts & d'égale grandeur, mettez dessus suffisamment du petit lard coupé en petits dez & manié avec un œuf cru, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché, du gros poivre, faites-les frire à petit feu. Servez avec une sausse claire & un filet de vinaigre,

Autre rôtie au lard.

Entremets. Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long & rassis, coupez-en les deux bouts & lardez tout le milieu avec du petit lard coupé en lardons ; ensuite vous avez un couteau qui coupe bien coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus, trempez ces rôties dans de l'œuf battu & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude, faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée ; & les

servez

ſervez avec une sauſſe claire, un filet de vinaigre, un peu de gros poivre. Rotis,

Rôties aux Anchois.

Elles ſe font avec des mies de pain paſſées au beurre, vous arrangez deſſus une demie-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longueur, aſſaiſonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre & du gros poivre. Entre-mets.

Rôties de rognons de Veau.

Elles ſe font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, & mettez deſſus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche, que vous hachez avec autant de ſa graiſſe, perſil, ciboule, une échalotte hachée, ſel, poivre, liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés : mettez cette farce ſur les rôties, uniſſez le deſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites-les cuire ſur une tourtiere avec un peu de feu deſſus & deſſous. Servez-les avec une petite ſauſſe claire un peu relevée. Entre-mets.

Rôties aux Epinards.

Elles ſe font avec un ragoût d'épinards fini de bon goût & bien épais, vous y mettez enſuite deux jaunes d'œufs crus, arrangez les épinards ſur des mies de pain coupées comme les précédentes, uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez le deſſus de mie de pain & les faites frire. Servez ſans ſauſſe. Entre-mets.

Roties.

Rôties aux Haricots verds.

Entre-mets.

Elle se font de la même façon que celles aux Epinards.

Rôties aux Concombres.

Entre-mets,

Faites un ragoût de concombres comme il est marqué page 377. quand il est fini & bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dressez-le sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards.

Rôties de toutes sortes de Viandes

Entre-mets.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été déservie de la table, coupez-la en petit dez, pour en faire un ragoût bien lié; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus, dressez votre viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez de mie de pain, faites frire de belle couleur. Servez avec une sausse claire.

Rôties à la Minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, & un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus; mettez-les dans une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu en les tournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalotte, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché

une demi-feuille de laurier, thim, basilic en poudre, de gros poivre, un peu de vinaigre, faites bouillir un instant, & dressez sur les rôties, servez froid.

Roties.

DES SAUSSES.

Sausses à la Ravigotte.

Sausses.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi cuillerée à caffé de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, comme un peu d'estragon, civette, cerfeuil, pimprenelle, cresson à la noix, faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien & la hachez très-fin, mettez-la dans la sausse, & la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez, si vous mettez-la fourniture sans la faire blanchir il en faut la moitié moins.

Sausses à l'Espagnole.

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux cloux de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine & la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre : vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Sausses.

Sausse à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron, la peau ôtée, deux cloux de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon, & une racine; faites bouillir une heure & demie à petit feu & réduire au point d'une sausse, passez-la au tamis, ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sausse à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foyes de volailles cuits, un anchois & des câpres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sausse sur le feu, & vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sausse à l'Angloise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois & des câpres hachées, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la sausse sur le feu; dressez-la sur ce que vous voudrez, & jetterez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sausse est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sausses.

Sauſſe blanche aux Câpres & Anchois.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, câpres fines entieres, ſel, gros poivre, deux ciboules entieres; faites lier la ſauſſe ſur le feu; ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Sauſſe à la Bourgeoiſe.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure un verre de vin blanc avec autant de jus deux bonnes pincées de mie de pain très fines, gros comme une noix de beurre, deux échalottes, perſil, ciboule, ſel, gros poivre, en ſervant un filet de verjus.

Sauſſe à la Carpe.

Elle ſe fait en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard avec quelques tranches de veau & trois ou quatre tronçons de carpe, un oignon, deux échalottes, une racine, faites ſuer ſur un petit feu pendant une demi heure: quand elle ſera un peu attachée à la caſſerole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon, faites bouillir & réduire à petit feu au point d'une ſauſſe, dégraiſſez & paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Sauſſe Italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés,

Sausses avec un bouquet de persil, ciboule une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, passez le tout sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon & un peu de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet & servez; si c'est en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Sausses aux petits Oeufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois-jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine; faites lier sur le feu & vous en servez à ce que vous voudrez.

Sausses piquantes.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carotte, un panais, un peu de thim, laurier, basilic; deux cloux de girofle, deux échalottes, une gousse d'ail, persil, ciboule passez-le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que cela soit bien coloré, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre; faites bouillir à très-petit feu, dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel, gros poivre. Servez-vous de cette sausse pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Autre ſauſſe piquante.

Faites bouillir un demi-ſeptier de vin, avec autant de bouillon ; quand il ſera réduit à moitié, vous y mettrez une échalotte, un peu dail, une pincée de fourniture de ſalade, le tout haché très fin ; faites bouillir un moment & y mettez enſuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, ſel, gros poivre : faites lier ſur le feu.

Sauſſe piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de ſalade, avec une demi-gouſſe d'ail, deux échalottes, délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre ſel, gros poivre.

Sauſſe à l'Agneau.

Prenez gros comme deux noix de bon beurre que vous maniez avec perſil, ciboule, échalottes hachées, & deux pincées de mie de pain, bien fine, mettez-le tout dans une caſſerole, avec un verre de bon bouillon, autant de vin blanc, faites bouillir quelques bouillons; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; en ſervant, mettez-y un filet de verjus.

Sauſſe à la Reine.

Elle ſe fait en mettant dans une caſſerole un morceau de beurre avec quelques champignons, un oignon, une carotte, un panais, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboule ; paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de

Sausses

bouillon & autant de vin blanc, faites bouillir une heure, dégraissez & passez au tamis, faites bouillir un demi-septier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain ; lorsque le pain aura bû tout le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une cuiller, & le mettez ensuite dans votre sausse, avec sel & gros poivre.

Sausse à la Provençale.

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu ; mouillez avec un demi-septier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites réduire au point d'une sausse ; dégraissez avant que de servir.

Sausse au jus d'Orange.

Mettez daus une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre faites lier sur le feu & y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sausses rousse aux Câpres & Anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous delayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché ; sel, gros poivre, câpres fines entieres, deux ciboules entieres, mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sausse, faites lier la sausse sur le feu. Si la sausse est trop épaisse,

vous y mettrez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauſſes.

Sauſſe à la Rocambole.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart-d'heure & y mettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

Sauſſe à la rémoulade.

Mettez dans une casserole une échalotte, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois & des câpres le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sauſſe à la Poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle une feuille de laurier, thim, basilic : passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre, faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, du gros poivre. Servez vous en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauſſe au Mouton.

Mettez dans une casserole de l'échalotte ha-

Sausses

chée, très-peu d'ail, écrasez-l'ail & l'échalotte ensemble, & y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel, & poivre ; faites faire un bouillon à cette sausse, passez-la au tamis dans une autre casserole ; avant que de la servir, vous la ferez chauffer un moment.

Sausse mêlée.

Prenez persil ; ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché ; passez-la sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre sausse est cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs delayés avec du bouillon ; faites lier votre sausse & l'assaisonnez de bon goûts : servez vous en pour ce que vous jugerez à propos.

Sausse apétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade de chacune suivant sa force ; après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalottes, faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à leau fraiche ; après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le mettez ensuite dans une casserole avec une cuillerée de bouillon, & deux cillerées de coulis, délayez le tout & passez au tamis dans une autre casserole, vous y mettez du sel, gros poivre, un peu de beurre, & une cuillerée de moutarde ; faites lier la sausse sans qu'elle bouille.

Sausse au blanc, en gras & en maigre.

Sausses.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, & en maigre du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalotte, thim, laurier, basilic, cloux de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre; faites bouillir le tout ensemble, & le faites réduire à moitié, vous passez ensuite cette sausse à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites-la lier sur le feu, & soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez-vous servir de cette sausse pour toutes les viandes & poissons que vous voudrez mettre au blanc.

Sausse au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalotte hachée très-fine; que cette sausse soit fort claire; faites-la chauffer & vous en servez pour des grillades.

Sausse provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalotte & champignons hachés, deux gousses d'ail entieres, passez-le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillerez ensuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette

Sausses. sausse à petit feu pendant une demi - heure, dégraissez-la, & ne laissez l'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée & légere ; ôtez le bouquet & les deux gousses d'ail. Servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sausse-Robert Bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec une cuillier à bouche de farine faites roussir votre farine à petit feu ; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin & du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sausse & la laissez bouillir une demi-heure ; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, filet de vinaigre & de la moutarde. Vous vous servirez de cette sausse pour le porc frais & dindon.

Sausse à la crême.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboule, échalottes, le tout haché, une gousse d'ail entiére, passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart-d'heure, passez la sausse au tamis dans une autre casserole ; quand vous êtes prêts à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil blanchi haché très-fin, sel, gros poivre ; faites lier la sausse sur le feu. Vous pouvez vous servir de cette sausse pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Sauſſe à la Marquiſe & piquante.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fine, gros comme un petit écu de bon beurre plein une cuillier à bouche d'huile fine, de l'échalotte hachée, ſel, gros poivre, du verjus ſuffiſamment pour éclaircir la ſauſſe, faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuillier,

Cette ſauſſe peut ſervir en gras & en maigre à toutes ſortes de viandes, qui ont beſoin d'une ſauſſe piquante.

Sauſſe au petit-Maître qui ſert pour toutes ſortes de volailles ou gibiers.

Mettez dans une caſſerole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſe d'ail, un peu de ſtragon, deux cloux de girofle, un un peu de bon bouillon, ſel, gros poivre, faites bouillir le tout enſemble à très-petit feu pendant un quart-d'heure; dégraiſſez enſuite & paſſez votre ſauſſe au tamis, vous vous ſervirez de cette ſauſſe pour ce que vous voudrez, ſoit volaille ou gibier.

Sauſſe bachique qui peut ſervir de ſauſſe verte & piquante.

Mettez dans une caſſerole une cuillerée d'huile-fine, demi-ſeptier de bon bouillon, une chopine de vin blanc; faites bouillir le tout enſemble & réduire à plus de moitié; mettez-y enſuite

Sausses. de l'échalotte, cresson à la noix, de l'estragon; de cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble un instant, & servez, si vous avez au peu de coulis à mettre dans la sausse, elle n'en sera que mieux.

Cette sausse peut vous servir pour une sausse verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rozat.

Suivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand; pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur, qu'il soit neuf, s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte de plus fort vinaigre que vous faites bouillir & le mettez tout bouillant dans le baril que vous boucherez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant jusqu'à ce quil soit tout-à fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au-dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir, faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre; huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit a moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage; il faut avoir attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, par-

Sausses.

ce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force : votre baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous mettrez dans un autre vaisseau ; ensuite vous remettrez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus; par ce moyez vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé & aigri sans avoir de fleur ; lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur vous y mettez du jus de Mures sauvage bien mûres.

Le Vinaigre blanc se fait avec le rouge : pour le faire vous mettrez dix pintes de vinaigre sur le feu & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit ; ensuite vous le faites distiler dans un alambic, vous en mettez plus ou moins suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire le vinaigre Rozat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettez dans une pinte de vinaigre, mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée ; celui d'Estragon, de Sureau, d'Oeillet, se fait de même ; celui de fleur d'Orange, l'on met la feuille sans être séchée ; celui à l'Ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze cloux de girofle & une muscade coupée par morceaux.

Vinaigre printanier.

Prenez dans le Printems, vers le mois de Juin, toutes sortes de petites herbes comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Sausses

Faites sécher ces petites herbes au Soleil.

Quand elles sont séches vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail autant d'échalottes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt cloux de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

Emplissez la cruche de vinaigre; après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours à l'ardeur du Soleil.

Vous le passerez après dans une chausse pour le tirer au clair; mettez-le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en servirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'est-ici que je finirai mon instruction de cuisine, pour parler à une autre qui sera encore fort nécessaire aux Cuisiniéres, & aux Dames Bourgeoises qui se font un plaisir de faire des confitures, & des ratafiats de toutes sortes; l'on apprendra la façon de faire des compottes de toutes espéces, comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits que la Providence nous fournit: après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits & des changemens que l'on en peut faire en confitures séches, liquides, & liqueurs; je finirai pour les personnes des Provinces qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, & seront charmées de profiter dans l'Hyver des fruits que la nature a produit pendant l'Eté.

CHAPITRE XVI.

De l'Office.

JE commencerai l'Office par la deſcription des fruits connus pour les meilleurs, & ſuivrai l'ordre que la Nature preſcrit pour nous les fournir,

Elle commence ſes biensfaits par les fruits rouges, qui ſont les fraiſes de jard n & celles de bois, les ceriſes précoſſes, les ceriſes hâtives, les cériſes de Montmorency que l'on appelle à courte queue, les ceriſes tardives (ſous le nom de ceriſes) les bigareaux, les guignes & les aigriottes y ſont compriſes.

Nous avons la groſeille rouge, la blanche, la petite groſeille rouge de Noiſi, eſt la meilleure pour la gelée.

Enſuite viennent les abricots, il y en a de trois ſortes, ſçavoir, les abricots hâtifs, l'abricot muſqué, & l'abricot ordinaire.

Noms des différentes ſortes de Prunes.

Nous avons la Mirabelle de deux ſortes, la groſſe & la petite.

Le Damas de pluſieurs eſpéces.

Le Damas violet.

Le Damas blanc.

Le Damas noir.

Le Damas rouge.

Le Damas gris.

Le Gros Damas de Tours

Le gros Damas d'Eſpagne.

Les autres Prunes ſont,

La Prune de Reine Claude.

De l'Office.

La Prune virginale.

La Prune Roche-courbon.

La Prune Imbératrice.

La Prune de Perdrigon violet.

Le Perdrigon hâtif.

Le Perdrigon blanc.

La Prune Impériale violette.

La Prune Sainte Catherine.

La Prune Royale.

La Prune Dauphine.

La Prune Mignone.

La Prune Maugeron.

La Prune de Monfieur.

Noms des différentes ſortes de Pêches.

Comme la Pêche eſt ſupérieure en bonté aux autres fruits, il eſt auſſi néceſſaire d'en connoître ſes différentes eſpeces.

L'avant Pêche blanche, quoi que petite, eſt la plus recherchée, parce que c'eſt celle qui paroît la premiere ; toutes les perſonnes qui veulent ſervir de la nouveauté en veulent avoir.

La Pêche Madelaine, rouge & blanche.

La Pêche de Troyes. & la double de Troye.

La d'Alberge jaune,

La violette hâtive & tardive.

La mignone.

La Pêche de pot.

Le pavi rouge.

Le pavi Madeleine.

La Pêche d'Italie.

La Chancellerie.

La pourprée.

La belle garde.

La Pêche admirable.

La d'Andilly.

La nivette.

La Pêche pavi admirable.

Le pavi Rambouillet.

Le Royal.

Le rouge de Pomponne.

La Pêche brugnon violet.

Poires bonnes à manger dans l'Eté.

La Poire de blanquette.
A la Reine.
La Royale d'Eté.
Le petit muſcat.
La Poire ſan peau, ou rouſſelet prim.
La Poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange.
Le rouſſelet de Reims.
La mirée muſquée.
La cuiſſe Madame.
Lebonchrétien d'été
La bergamotte d'été
La fondante de Breſte.

Poires bonnes à manger dans l'Automne.

Le Beuré gris & le Beurré rouge.
La Bergamotte Suiſſe.
Le Meſſire Jean de deux ſortes.
Le doré & le gris.
Le Martin ſec.
La Bergamotte de deux ſortes, la commune & créſanne.
La Dauphine, ou Franchipanne.
Le ſucré verd.
Le Doyenné.
La Belliſſime d'Automne.
La Verte longue.
La Verte & longue. Suiſſe ou Verte longue panachée.
Le Bezy la Motte.
Le pitit-oing.

Poires bonnes à manger dans l'Hyver.

La Louiſe bonne.
La Marquiſe.
Le Saint Germain.
La Jalouſie.
Léchaſſerie.
Le Colmar.
Le Satin.
Le Bezy de Chamontel.
L'Ambrette.
Le Bon-Chrétien d'Hyver.
La Bergamotte d'hyver.
La Bergamotte de Soulaires.
La Merveille d'hyver.
L'Angelique de Bourdeau.
La Vigoureuſe.
Le Franc-Real.
Le Rouſſelet d'Anjou.

De l'Office.

Noms des différentes ſortes de Pommes.

La Reinette.
La Reinette franche.
La Reinette d'Angleterre.
La Reinette de Bretagne.
La Reinette blanche eſt la moins eſtimée de toutes les Reinettes.
La Pomme d'or, ou de drap d'or.
La Pomme d'Apy.
Le Rambour-franc.
La Calville de deux ſortes, la rouge & la blanche.
Le Fenouillet.
La Paſſe-Pomme.
Le Courpendu.
Le Chatigner.

Du tems de cueillir les fruits, & comment les conſerver.

Les fruits d'Eté, tant à noyaux qu'à pepins ne doivent être cueillis que quand ils ſont dans leur entiére maturité, & ſi vous attendez qu'il le ſoient trop, ils deviennent cotonnés & moliſſent promptement.

Ceux d'Automne qui ſe cueillent ordinairement dans le mois de Septembre doivent être cueillis avant qu'ils ſoient tout-à fait dans leur maturité.

Ceux d'Hyver doivent être cueillis long tems avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'Eté il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous ſentiez que le fruit obéiſſe ſous les doigts, vous le détachez légérement pour ne le point flétrir; *toutes ſortes* de fruits doivent être cueillis avec leurs queues, il eſt très eſſentiel de choiſir un beau jour pour cueillir les fruits qui ſont pour garder.

Après que les fruits ſont cueillis, il faut les por-

ter doucement dans une ſerre hors des ateintes du froid, principalement ceux d'hyver qui n'acquérent leur maturité que dans un tel endroit, arrangez tout votre fruit ſur des planches, *les poires & les pommes*, la queue en haut & *les Figues* ſur le côté. *De l'Office.*

Il ne faut point mettre de paille deſſous le fruit, parce que cela ne ſert ſouvent qu'à donner un mauvais goût & ne l'empeche point de ſe pourrir.

Lorſque tous les fruits ſont arrangées, il faut avoir ſoin de les viſiter ſouvent pour ôter à meſure celui qui commence à ſe pourrir, qui gâteroit auſſi l'autre, parce moyen vous le conſerverez long tems.

Boiſſon du Caffé.

Il faut le choiſir bien mondé de ſon écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne groſſeur, prendre garde qu'il n'ait été mouillé par l'eau de la mer, & qu'il ne ſente pas le moiſi; il faut le brûler dans une poële de fer ou de terre; pendant qu'il eſt ſur le feu on l'agite inceſſamment en remuant la poële juſqu'à ce qu'il ſoit preſque noir, puis on le réduit en poudre avec le moulin à Caffé. On fait bouillir de l'eau dans une Caffetiére, on la retire un peu du feu pour y jetter une once & demie de caffé en poudre pour une pinte d'eau en même tems on remue l'eau avec une cuillier tant pour mêler le Caffé que pour empêcher l'eau de ſortir de la caffetiére. Il faut le faire bouillir ſept ou huit bouillons, juſqu'à ce qu'il ne paroiſſe plus rien ſur l'eau; enſuite vous le retirez du feu & y mettez une cuillerée à bouche d'eau fraiche, & le laiſſez repoſer ſur la

De l'Office.

cendre chaude. Quand le moment vient de le servir vous le retirerez au clair, & le ferez chauffer comme il faut. Quand on voudra le prendre au lait ou à la crême vous aurez soin d'avoir de l'un ou de l'autre bouilli séparément dans une caffetiére, & le servirez dans des tasses dont vous garnirez un Cabaret.

Observez que le caffé nouvellement brûlé est le meilleur.

Boisson de Chocolat.

Faites bouillir de l'eau, lorsqu'elle est bouillante prenez une once de Chocolat pour chaque tasse d'eau; mettez votre Chocolat dans une chocolatiére & versez votre eau bouillante dessus; laissez bouillir votre chocolat deux ou trois bouillons, ensuite vous l'éloignez un peu du feu pour le laisser mitonner pendant un quart d'heure, en le remuant avec votre moulinet pour achever de le dissoudre. Quand on est prêt à le servir on continue après l'avoir ôté du feu, jusqu'à ce qu'on l'ait bien fait mousser. On verse de cette mousse dans la tasse, & on acheve de la remplir de chocolat. On recommence après à le remuer pour faire venir de nouvelle mousse; & on remplit de même les autres tasses, Lorsqu'avec le moulinet on veut bien faire mousser le chocolat, il faut que par proportion à la quantité de chocolat que vous avez, la masse soit de telle hauteur que, sans toucher au fond de la chocolatiére dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entiérement noyée dans le chocolat; car si la partie supérieure du moulinet excédoit la hauteur de la liqueur, la mousse ne se feroit qu'imparfaitement.

Le chocolat au lait se fait de la même maniere ; au lieu d'eau comme j'ai dit ci-dessus vous vous servez de lait, que vous faites bouillir. Prenez garde qu'il ne tourne. Si vous trouvez que le chocolat ne soit pas assez sucré de lui même, vous y mettez du sucre suivant votre goût.

De l'Office.

Baisson du Thé, Bavaroise & Citronnelle.

Il faut choisir le thé récent, en petites feuilles entieres, vertes, d'une odeur & d'un goût de Violette, doux & agréable. Vous mettez infuser chaudement pendant un quart-d'heure deux pincées de thé dans une chopine d'eau bouillante. Le thé se prend avec du sucre en pain, & lorsqu'on le prend avec du syrop de capilaire, on appelle cette boisson bavaroise : quelquefois l'on met infuser avec le thé deux tranches de citron, que l'on nomme citronnelle. On fait encore du thé au lait de la même maniére

Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de Confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre, faites bouillir en mettant de tems en tems de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair, & que l'on l'ait bien écumé, tirez-le du feu, & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

De l'Office.

Des différentes cuissons de Sucre.

Chaque cuisson de sucre à son usage suivant l'emploi que l'on en veut faire, elles se suivent toutes à mesure qu'il continue à bouillir. Après l'avoir fait clarifier comme je viens de dire, vous le remettez sur le feu pour le faire bouillir. Vous connoissez qu'il est au petit lissé, qui est sa premiere cuisson, en trempant un doigt dedans, & l'appuyant contre un autre & les ouvrant tous les deux, il se fait un petit fil qui se casse & se retire en goute sur les doigts. La seconde, qui est *le grand lissé*, a un bouillon de plus, le fil ne se casse pas si facilement, & s'étend plus long dans les doigts. La troisieme, qui est *le petit perlé*, a un bouillon de plus, & se connoît en faisant la même opération, le fil ne se casse pas. La quatrieme, qui est *le grand perlé*, se connoît en ce que le sucre, en bouillant, forme des perles rondes & élevées. La cinquieme est *la petite & grande queue de Cochon*, qui se connoît en le faissant bouillir un bouillon de plus, & prenant du Sucre avec l'écumoire, le laissant tomber, il forme la queue de cochon; & s'il tombe gros, c'est la grande queue de Cochon. La sixieme cuisson, c'est *le soufflé*, ce que vous connoissez en continuant à le faire bouillir; trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant à travers les trous; il en sort des étincelles de sucre ou des especes de petites bouteilles. La septieme, qui est *la petite & grande plume*, se connoît de la même façon que la précédente, à la différence que les especes de petites bouteilles doivent être plus fortes; & pour la grande plu-

me, vous trempez l'écumoire dans le ſucre d'un revers de main, il en doit ſortir des étincelles longues qui ſe tiennent enſemble en s'élevant en l'air. La huitiéme, qui eſt *le petit & gros boulet*, qui ſe connoit en faiſant bouillir quelques bouillons de plus. Vous mettez de l'eau fraîche auprès de vous, vous y trempez deux doigts, en prenant promptement du ſucre avec, & les remettez promptement dans l'au; le ſucre que vous avez pris vous le roulez dans les doigts, il ſe doit ramaſſer comme une pâte pour en faire une petite boule qui reſte molle étant refroidie; & pour le gros boulet elle doit être plus ferme, La neuvieme cuiſſon eſt *le caſſé*, elle ſe connoit de la même façon que le gros boulet, à cette différence que la petite boule que vous avez, étant rafraîchie dans l'eau, il faut qu'elle ſe caſſe en la preſſant dans les doigts. La dixiéme, qui eſt *le Caramel*, eſt peu différente de celle du caſſé; il y a le Caramel foncé qui ſe fait différemment, il faut ſeulement mettre du ſucre avec de l'eau, & le faire bouillir à grand feu juſqu'à ce qu'il ſoit au degré de couleur que vous le voulez. Quand on a manqué le degré des cuiſſons que l'on veut faire, l'on remet un peu d'eau dans le ſucre, & on le fait revenir a ſon point en le faiſant bouillir.

De l'Office.

DES COMPOTES.

Compotes de Pommes à la Portugaiſe.

Prenez des Pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez en le mi-

lieu avec une vuidelle de fer blanc ou avec un conteau, arrangez-les ensuite dans une tourtiére ou sur un plat d'argent mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre & un peu dans le fond de la tourtiére, & les mettez cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus & dessous, servez-les chaudes, avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compotes de Pommes blanche.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans une poële la pelure dessus, mettez-y environ un quarteron de sucre, & de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire, quand elles seront cuites d'un côté vous les retournerez.

Quand elles seront cuites, & le syrop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le syrop par dessus, servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Autre Compotes blanche de Pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinete, otez-en la peau & les pepins, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron; un morceau de sucre, lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans le compotier, faites réduire le syrop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts dressez-le sur les pommes.

Compottes de Pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de einete n'ont point tant de consistance pour cuisson; c'est ce qui fait qu'il ne faut point s peler, vous les coupez par la moitié, ôtez-n les pepins, piquez le dessus de la peau en lusieurs endroits, faites-les cuire avec un ver-e d'eau, un peu plus de demi quarteron de cre; quand elles commencent à se mettre n marmelade, dressez-les dans le compotier; ites réduire le syrop & le versez dessus.

Compotes de Poires de Martin-sec ou de Messire-Jean.

Prenez des poires entieres que vous pelez vous voulez, elles se servent plus souvent ns être pelées, ôtez en les culs & rognez les outs des queues, mettez-les dans un petit pot e terre, il faut y mettre un petit morceau 'étin pour les rendre rouges, de l'eau, un uarteron de sucre ou davantage : si le pot ft grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, n petit morceau de canelle : faites-les cuire evant le feu; quand elles sont cuites & que syrop n'est point clair, servez-les chaudes.

Compotes de Poires de bon Chrétien, de Dovenné, de Virgouleuse, de saint Germain, & autres.

Faites blanchir vos poires touts entieres avec ur peau dans l'eau bouillante, quand elles eront au tiers cuites, vous les retirerez dans eau fraîche, vous les pelerez après entieres u par moitié, & les mettez à mesure dans l'eau

De l'Office.

fraîche : faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi septier d'eau, alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon syrop, servez les chaudes ou froides, suivant le goût du Maître.

Compotes de poires de Rousselet & de Blanquette.

Elles se font de de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entiéres.

Compotes grillée de Poire.

Prenez des poires à cuire de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée, ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également jusqu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dans l'eau, lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié & en ôtez les pepins, relavez-les encore dans plusieurs eaux, & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de canelle, un quarteron de sucre, couvrez le pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigt, faites réduire le syrop & les servez chaudes si vous voulez.

Compotes de Poires à la bonne Femme

Prenez des poires à cuire que vous mettez

entiéres dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de canelle, deux cloux de girofle, un demi-quarteron de ſucre, faites les cuire bien couvertes ſur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuiſſon vous y mettrez un verre de vin rouge, quand elles ſeront bien cuites, faites réduire le ſyrop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud ſur les poires.

Compotes de fraiſes.

Faites cuire un quarteron de ſucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le ſyrop ſoit bien fort; il faut avoir ſoin de le bien écumer, enſuite vous avez de belles fraiſes point trop mûres; épluchées lavées, & bien égoutées, mettez les dans le ſyrop & les ôtez de deſſus le feu pour les laiſſer repoſer un moment dans le ſyrop, faites leur faire un bouillon & les retirez promptement ſi elles vouloient ne point reſter entiéres.

Compotes de Groſeilles.

Faites un ſyrop bien fort comme le précédent, enſuite vous avez une livre de belles groſeilles, lavées & égoutées, vous y laiſſerez la grappe ſi vous voulez, mettez-les dans le ſyrop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts, deſcendez les du feu & les écumez avant que de les dreſſer dans le compotier.

Compotes de Framboiſes.

Vous faites cette compote de la même façon que celle des fraiſes, à cette différence que vous ne lavez point les framboiſes.

De l'Office.

Compotes de Verjus.

Prenez une livre de verjus qui ne ſoit pas tout-à fait aſſez múre, fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils ſeront tous finis, jettez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorſque le verjus commencera à pâlir, ôtez le du feu & y jettez un demi verre d'eau froide, laiſſez-le dans la même eau juſqu'à ce qu'elle ſoit froide pour qu'il ait le tems de ſe reverdir, enſuite vous mettez un poiſſon d'eau avec ſix onces de ſucre dans une poële pour le faire bouillir, & y mettez tout de ſuite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons, ayez ſoin de l'écumer; dreſſez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le ſyrop ſur lev erjus, faites le réduire s'il eſt trop clair.

Compotes de Verjus à la bourgeoiſe.

Otez les pepins de votre verjus; & le mettez dans une poële avec un quarteron de ſucre & un verre d'eau, faites le bouillir à petit feu, quand il ſera bien verd & le ſyrop réduit, dreſſez-le dans le compotier, & ſervez froid.

Compotes de Ceriſes.

Coupez le bout des queues de vos ceriſes, & les mettez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de ſucre, mettez-les ſur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les enſuite dans un compotier, & mettez proprement votre ſyrop par deſſus, & les ſervez froides.

Compotes d'Abricots verds & Amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de soude, quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poële ; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, & les froterez-bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poële pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poële, & y mettrez vos abricots ou amandes ; faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds, & servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les froter avec du sel pour faire enlever le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire, comme je viens de dire.

Compotes d'Abricots à la Portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez-les noyaux, mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus & les mettez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en dessous, & qu'il

De l'Office.

ne reste presque point de syrop ; après vous les ôtez du feu, & jettez du sucre fin par dessus, couvrez les avec un couvercle de tourtiére & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée ; dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compotes d'Abricots mûrs entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraiche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële ; mettez-y vos abricots faire deux ou trois bouillons, écumez-les bien, & les retirez après pour les arranger dans un compotier, mettez votre syrop par dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compotes de Prunes de Reine Claude, Mirabelle, de Perdrigon, & autres.

Faites bouillir de l'eau & y mettez vos prunes pour les faire blancir, quand elles seront bien molettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans de l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poële avec un peu de sucre clarifié, ou non, si vous n'en avez point, mettez-les sur un petit feu pour qu'elles puissent frissonner & devenir bien veres, & servez froid.

Compotes de Prunes à la bonne Femme.

Faites bouillir un quart-d'heure un quarte-

ron de ſucre avec un verre d'eau, ayez ſoin de l'écumer ; quand il ſera en ſyrop, mettez-y une livre de prunes preſque mûres, faites faire quelques bouillons juſqu'à ce que les prunes ſoient cuites, ôtez l'écume & les dreſſez dans le compotier ; ſi le ſyrop eſt trop-long, faites-le réduire avant que de le verſer ſur les prunes

De l'Office.

Compotes de Pêche.

Prenez ſept ou huit pêches preſque mûres, fendez-les par la moitié, après avoir ôté le noyau vous les mettrez un moment à l'eau bouillante & les ôterez auſſi-tôt que vous pourrez ôter la peau, faites bouillir un quarteron de ſucre avec un verre d'eau ; ayez ſoin de l'écumer, & enſuite vous y mettez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le ſyrop s'il étoit trop long avant que de le dreſſer ſur les pêches.

Compotes de Pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches preſque mûres, que vous laiſſez entiéres, mettez-les ſur un bon fourneau bien allumé faites en brûler toute la peau également, en les retournant à meſure, jettez-les dans l'eau fraîche ; quand vous aurez ôté toute la peau & lavés dans pluſieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de ſucre & un verre d'eau, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, vous les dreſſerez dans le compotier & le ſyrop par deſſus.

Compotes de Pêche à la portugaiſe.

Mettez ſept ou huit pêches ſur un plat avec du ſucre-fin deſſus & deſſous, couvrez-les avec

un couvercle de tourtiére, & les faites cuire à petit feu dessus & dessous ; quand elles sont cuites & bien glacées, servez les chaudement.

Compotes de tranches de Pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier que vous devez servir en mettant du sucre-fin dessous & par dessus les pêches.

Compotes de toutes sortes de fruits grillés

Il faut laisser réduire votre syrop jusqu'à-ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële, alors il ne faut pas quitter votre poële ; il faut promener votre compote dans votre poële jusqu'à ce que vous voyez que votre compote ait belles couleur, alors vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche, & renversez votre compote dessus & la glissez proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides. Elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes, avec celles qui ont déjà servi, pour faire un changement.

Compotes de Citron, Orange, Bergamottes Limes Chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien molets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraiche, vous faites ensuite un petit syrop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous

mettez vos fruits dedans migeoter tout doucement ſur un petit feu, pendant une demi-heure, & ſervez froid. De l'Office.

Compotes de Coings.

Prenez trois gros coings; s'ils ſont petits, vous en prendrez davantage, mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doits; vous les mettrez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorſque vous aurez ôtez les cœurs & pelez proprement, vous mettez un quarteron de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau, faites bouillir & écumer, mettez-y les coings pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court ſyrop.

Compotes de Raiſins.

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumez & réduire en ſyrop fort, mettez dans ce ſyrop une livre de raiſin muſcat égrainé, & dont vous aurez fait ſortir les pepins, faites lui faire deux ou trois bouillons & les dreſſez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Compotes d'Orange crues.

Coupez le deſſus à ſix oranges de Portugal de façon que vous puiſſiez le remettre comme ſi elles étoient entieres, enfoncez un petit couteau en pluſieurs endroits de la chair, faites-y entrer du ſucre-fin, remettez les couvercles & les ſervez: vous pouvez encore les ſervir après les avoir pelées, vous les coupez par

tranches & les arrangez dans un compotier avec du ſucre fin deſſus & deſſous.

Compotes de Marons.

Faites cuire des marons dans de la cendre de la même façon, que ſi vous vouliez les ſervir dans une ſerviette, quand il ſeront pelés, mettez-les dans une poële avec un quarteron de ſucre & un demi-verre d'eau, faites-les frémir ſur un petit feu environ un demi quart-d'heure, avant que de les ſervir vous y preſſerez un petit jus de citron, & en ſervant vous y jetterez deſſus legérement du ſucre-fin.

Coupotes de Groſeilles vertes,

Prenez une livre de groſeilles vertes, fendez-les par le côté avec un curedent pour en faire ſortir les pepins, mettez les dans de l'eau chaude ſur le feu & les y laiſſez juſqu'à ce qu'el les montent deſſus ; enſuite vous les deſcendrez du feu & y mettrez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de ſel, laiſſez-les dans cette eau juſqu'à ce qu'elles ſoient froides pour qu'elles ayent le tems de redevenir vertes, retiréz-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche, pendant qu'elles rafraîchiſſent, vous mettez une demi livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & écumer juſqu'à ce qu'il ſoit clair, mettez y les groſeilles bien égouttées & les faites bouillir doucement qu'elles ne faſſent que frémir, enſuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier ; rachevez de faire cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance de ſyrop ; mettez-le ſur les groſeilles

DES CONFITURES.

De l'Office.

Marmelade d'Abricots.

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux: pour livre de fruit, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué page 407. ensuite faites les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, & la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson, alors vous y mettrez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une espatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts, c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

Marmelade d'Abricots sans façon.

Coupez, le plus mince que vous pourrez, six livres d'abricots point trop mûrs, & les mettez à mesure dans un chaudron bien propre, cassez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très fins pour les mettre aussi avec les abricots; pilez quatre livres & demie de sucre pour le mettre avec les abricots; mettez votre chaudron sur un feu clair & remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond, lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de tems en tems le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance en prenant de cette marmelade dans les doigs & les appuyant l'un contre l'autre

vous la mettez ensuite dans les pots. Cette façon quoique simple est très bonne.

Gelée de Groseille.

Vous clarifierez votre sucre, comme il est expliqué page 407. & mettrez livre de sucre pour livre de fruit, vous ferez cuire votre sucre au cassé que vous connoîtrez, en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche, vous tremperez le doigt dans votre sucre que vous remettrez sur le champ dans votre gobelet; & si votre sucre seche dans l'eau, & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est tems de mettre le fruit dans votre poêle; faites-lui faire deux bouillons couverts; retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau de vie pour que la confiture se conserve mieux, *c'est ce que vous* observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

Gelée de groseilles à la Bourgeoise.

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué page 407; vous prendrez les groseilles que vous metrez dans la poële, & les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux, vous les mettrez ensuite égouter sur un tamis, vous mesurerez votre jus de groseilles, & vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poële bien propre que vous ferez

cuire au caffé comme le précédent ; & vous y mettrez votre jus de groseilles faire deux bouillons converts, & l'écumerez bien, & mettez ensuite votre gelée dans vos pots.

Gelée de Pommes.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc, pressez-la un peu ; vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre. La cuisson est de même que celle des groseilles ; vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poële que vous retirerez, & si, en la levant, & la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perle, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Marmelades de Pommes.

Faites bouillir des pommes de reinettes entieres dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers d'un tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade ; mêlez-les ensemble en les remuant avec une espatule ou une cuillier de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours, lorsqu'elle commence à bouillir ; vous l'ôtez & la mettez dans les pots ; quand elle est un peu refroidie, ne les couvrez que lors-

De l'Office.

qu'ils sont tout à fait froids Vous trouverez la cuisson du sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus ci aprés.

Marmelade de Prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos; faites les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade passez-les dans un tamis, & remettez sur le feu ce que vous aurez passé, & le faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poele; ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade, mettez le sucre sur le feu avec un bon demi-septier d'eau; faites-le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doits dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre; & aprés dans la même eau; si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le sucre en les remuant ensemble sur le feu seulement jusqu'à ce qu'elle frémisse; mettez-la dans les pots quand elle sera froide; jettez un peu de sucre fin dessus.

Confitures de Prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme *du Perdrigon*, *de Reine-Claude*, *de Mirabelle ou d'autres sortes*, faites-les blanchir, quand elles seront bien molettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & le mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un

cent de prunes, vous les mettrez dans un vaſe bien propre une à une pour qu'elle ne s'écraſent pas, & vous y mettrez votre ſucre un peu plus que tiéde, tous les jours ſoir & matin pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égouter vos prunes ſur un tamis, & vous ferez bouillir votre ſucre que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vaſe & votre ſucre par-deſſus, toujours un peu plus que tiéde. De l'Office.

Il faut que votre Reine-Claude ſoit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, ſi vous voyez que votre ſucre ne ſoit point aſſez en ſyrop à la derniere cuiſſon, vous le ferez aſſez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraiſſer, alors vous le jetterez ſur vos prunes tout bouillant.

Confitures d'Abricots entiers, ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié, ſe font de la même façon que les confitures de prunes.

Confitures de Poires de Rouſſelet.

Les confitures de poires de rouſſelet ſe font de la même façon que les confitures de prunes.

Marmelades de Poires.

Faites cuire dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient tendres deſſous les doigts, la quantité de poires de rouſſelet que vous jugerez à propos; ôtez-en la peau, & n'en prenez que la chair que vous paſſerez dans un tamis, mettez-la ſur le feu, & la remuez toujours juſqu'à ce qu'elle

De l'Office.

soit prête de s'attacher à la poele ; ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre dans une poële avec un demi septier d'eau : faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la sécouant, il s'enleve de longues étincelle qui se tiennent ensemble. Mettez y la marmelade pour la délayer avec du sucre sur le feu ; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots ; & quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Confitures d'Abricots verds & Amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il est marqué pour les compotes d'abricots verds, page 415. faites les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elle entre facilement, & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre & mettez livre de sucre pour livre de fruit. Vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin sans votre fruit, que vous mettrez égouter sur un tamis ; vous le remettrez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus : il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiéde.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verds, votre confiture sera faite.

Confitures de Verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus, & mettrez pour livre de verjus une livre de

ſucre ; prenez une partie de verjus que vous mettrez dans la poële, & une partie de ſucre par-deſſus qui doit être en poudre ; vous mettrez ainſi votre verjus & votre ſucre lit par lit juſqu'à définition ; alors vous mettrez votre verjus ſur un petit feu pour le faire bouillir doucement juſqu'à ce qu'il devienne bien verd : c'eſt à quoi vous connoîtrez qu'il eſt dans ſa parfaite cuiſſon, & le mettrez tout de ſuite dans les pots.

De l'Office.

Confitures de verjus entiers.

Pour livre de fruit, une livre de ſucre en poudre, mettez le tout dans une poële, & le faites cuire ſur un bon feu. Faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts ; & ſi votre verjus n'eſt pas bien verd, il faut le laiſſer cuire à petit bouillon juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd, & le mettez tout de ſuite dans les pots.

Marmelade de Verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus preſque mûr, dont vous aurez ôté la grappe ; lorſqu'ils ſont prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir. Laiſſez-les dans la même eau juſqu'à ce qu'elle ſoit froide. Retirez-les pour les paſſer au tamis, & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez en les preſſant fort avec une cuillier ; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe. Sur une livre, vous ferez cuire une livre de ſucre a la grande plume, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le ſucre : remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer en la remuant toujours juſ-

De l'Office.

qu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Marmelade de Verjus à la Bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne soit pas tout-à fait a ez mûr; ôtez en la grappe & le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir. Lorsque le verjus commence à pâlir, & qu'il a monté sur l'eau, jettez-y un peu d'eau fraîche, & le descendez du feu: couvrez jusqu'à ce qu'il soit devenu verd, & au cas qu'il ne redevint point assez verd, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il se redevienne assez: après vous l'égouttez & le passez au travers d'un tamis en le pressant à force avec une cuiller de bois. Pesez cette marmelade pour la mettre dans une poêle avec autant pesant de sucre fin: faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que, trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble, sans cependant beaucoup de résistance: vous la mettrez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Gelée de Muscat & Verjus.

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la Bourgeoise, vous n'avez qu'à vous y conformer.

Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots verds.

Prenez des amandes ou des abricots verds; elle se fait de la même façon. Il faut ôter le

duvet de la même façon qu'il eſt expliqué ci-devant page 4 5. Faites-les cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien trendres, retirez-les dans de l'eau fraiche, & les mettez égouter : enſuite vous les écraſez pour les paſſer dans un tamis. Mettez cette marmelade ſur le feu pour la faire deſſécher en la tournant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à s'attacher à la poële ; après vous peſez cette marmelade pour mettre autant peſant de ſucre ſur le feu avec un demi-ſeptier d'eau. Faites bouillir & écumer ; continuez de le faire bouillir juſqu'à-ce que, trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le ſucre & les trempez dans l'eau, que le ſucre qui vous reſte dans les doigts ſe caſſe net, mettez-y tout de ſuite la marmelade pour la délayer avec le ſucre, ſans qu'elle bouille, ſur un feu doux, & la mettrez après dans les pots.

De l'Office.

Marmelade de Fraiſes.

Epluchez & lavez une demi-livre de fraiſes, faites-les égouter, les paſſez dans un tamis pour les mettre en marmelade ; mettez ſur le feu une livre de ſucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant, il en ſort de longues étincelles ; mettez-y votre marmelade de fraiſes pour la délayer avec le ſucre en la remuant toujours ſur un moyen feu ſans qu'elle bouille, & la mettrez dans les pots : vous vous réglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de Framboiſes.

Faites cuire une livre de ſucre de la même

façon que pour les fraises. Quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboises, & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade ; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poële ; ensuite vous la mettez dans le sucre, & lui ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours ; & la mettrez après dans vos pots.

De l'Office.

Marmelade de Cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises ; ensuite vous y mettrez quatre livres de cerises après leur avoir ôté les noyaux & les queues ; remuez-les avec le sucre, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le syrop se colle dans vos doigts : ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleur d'Orange.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer ; après vous continuez à le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la secouant sur le sucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de sucre. Vous y mettrez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon. Prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée ; faites la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau ; descendez cette eau du feu, & y jettez une petite pincée d'alun ; mettez d'autre eau sur le feu ; quand elle bouil-

lira, preſſez y le jus d'un citron ; mettez-y votre fleur d'orange que vous retirez avec l'écumoire en la laiſſant égouter : faites-la bouillir dans l'eau de citron juſqu'à ce qu'elle ſoit bien tendre ſous les doigts. Après vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron ; enſuite vous preſſerez la fleur d'orange dans un linge pour en faire ſortir l'eau, & la pilerez dans un mortier pour mettre en marmelade ; mettez cette marmelade dans le ſucre pour les délayer enſemble en verſant le ſucre pluſieurs fois, ſur un très-petit feu, ſans qu'elle bouille ni même qu'elle frémiſſe : dreſſez dans les pots ; jettez pardeſſus un peu de ſucre fin quand elle ſera froide.

Marmelade de Pêche.

Pelez des pêches, qu'elles ne ſoient pas trop mûres ; après avoir ôté le noyau vous les coupez en petits morceaux ; vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots ſans façon, que vous trouverez ci-devant page 421.

Marmelade d'Epine-vinette.

Faites cuire une livre & demie de ſucre de la même façon que pour les marmelades de poires ; enſuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon. Ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée que vous mettez dans une caſſerole avec un verre d'eau, & la faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade ; paſſez-la au tamis & la preſſez fort juſqu'à ce qu'il ne reſte que les peaux dans le tamis ; remettez ſur le feu ce qui a paſſé au

De l'Office.

travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prete de s'attacher à la poele ; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de Coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos. Faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout-à fait froids : que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux : écrasez les, & les passez dans un tamis, mettez ce que vous avez passé sur le feu, & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse. Pesez la & mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade. Faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires, que vous trouverez ci-devant page 425. ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirerez quand elle commencera à frémir, pour la mettre dans les pots.

DES SYROPS.

Syrop violat.

Sur un quarteron de violette épluchée, que vous mettrez dans une terrine, versez dessus un demi-septier d'eau bouillante ; mettez quelque chose de propre sur la violette pour la tenir enfoncée dans l'eau ; couvrez la & la mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures. Ensuite vous passez la violette au travers d'un linge que vous pressez fort pour faire sortir l'eau ; cette quantité de violette doit vous rendre

rendre près d'une pinte. Si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres & demi de sucre dans une poele avec un demi-septier d'eau; faites le bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau, & les mettant dans le sucre, vous les retrempez dans l'eau, que le sucre, qui tient après vos doigts se casse net: alors vous y versez votre eau de violette. Ayez grand soin que votre syrop ne bouille pas; quand ils seront bien incorporés ensemble, mettez le syrop dans une terrine, couvrez la terrine & la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être par trop chaud. Vous connoîtrez que le syrop sera fait, en mettant deux doigts dedans, & les retirant de l'un contre l'autre, s'il se forme un fil qui ne se rompe pas; vous le mettrez dans les bouteilles

De l'Office.

Syrop de Cerise.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres & bien saines; ôtez les queues & les noyaux, & les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau: faites les bouillir huit ou dix bouillons, & les passez au tamis. Mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau; faites le bouillir & bien écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre, & soufflant après au travers des troux, il en sorte des étincelles de sucre; vous y mettrez tout de suite le jus de cerises; faites les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris la consistance d'un syrop fort.

De l'Office.

Syrop d'Abricots.

Suivant le tems que vous voulez garder les ſyrops, il faut mettre plus ou moins de ſucre, pour un ſyrop d'abricots que vous voulez garder d'une ſaiſon à l'autre, il faut deux livres de ſucre pour une livre de fruit, pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux. Après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceau : coupez auſſi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, & le faites cuire comme le précédent ſyrop de cériſes. Mettez-y les abricots avec les noyaux. Faites-les cuire enſemble à moyen feu, juſqu'à ce que prenant du ſyrop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il ſe forme un fil en les ouvrant, qui ſe ſoutienne un peu ſans ſe rompre ; alors vous le paſſez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre ſyrop de cette façon. Après avoir coupé les abricots & les noyaux, comme il a été dit, mettez-les ſur le feu avec un verre d'eau ; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade. Paſſez-les dans un tamis pour en paſſer tout le jus en l'exprimant fort. Laiſſez-le repoſer & le paſſez dans une ſerviette ; vous mettez enſuite ce jus dans le ſucre pour les faire bouillir juſqu'à la conſiſtance d'un ſyrop fort en faiſant le même eſſai qu'à la façon précédente.

Syrop de Mûres.

Prenez deux cens de belles mûres bien noires ; mettez-les ſur le feu avec un grand verre d'eau, faites leur faire cinq ou ſix bouillons

jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus, & les passez dans un tamis. Laissez-le reposer, & le repassez une seconde fois dans un tamis plus serré. Prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-septier d'eau, faites bouillir & écumer : continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, & les mettant dans le sucre, vous les retrempez dans l'eau fraîche, que le sucre qui vous reste dans les doigts, se casse net. Mettez-y votre eau de mûre, faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre : ayez attention qu'elle ne bouille point. Vous le mettrez après dans une terrine bien couverte pour le mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entretiendrez d'une chaleur égale, le plus que vous pourrez, sans être brûlant. Vous connoîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du syrop avec un doigt, & l'appuyant contte l'autre, & les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément : vous le mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Syrop de Verjus

Prenez deux livres de cassonade que vous mettrez sur le feu avec un demi-septier d'eau, faites bouillir & écumer. Continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade, & la secouant dessus, vous soufflez au travers des trous, il en doit sortir du sucre qui s'envole comme des étincelles. Mettez-y du verjus préparé de cette façon. Prenez deux livres de verjus bien verd & gros; ôtez en les grappes & le pillez : exprimez-en

De l'Office.

le jus en le pressant dans un tamis serré. Laissez-le reposer & le retirez au clair. Mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en syrop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Syrop de Coings.

Prenez une douzaine de coings très mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux; pilez la chair, & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras: par ce moyen vous en tirerez tout le jus; laissés reposer ce jus & le tirez au clair; sur un demi-septier vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de la même façon que celle de syrop de verjus. Quand votre cassonade aura son degré de cuisson, vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le syrop ait la même consistance que le précédent

Syrop de Guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle de syrop de verjus; ensuite vous y mettez une eau de guimauves faite de cette façon. Faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauves hachées: après les avoir ratissées & lavées, laissez-les bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous les mettez dans un torchon pour les tordre à force de bras. Laissez reposer l'eau, & la tirez au clair; prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils ayent la consistance d'un syrop fort comme les précédens.

Syrop de Pommes.

Prenez un quarteron de Pommes de reinette bien saines ; coupez-les en tranches le plus mince que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-septier d'eau. Quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus, laissez reposer ce jus, & le tirez au clair. Sur un demi-septier vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le syrop de cerises. Quand il sera à son point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément.

Syrop de Citron.

Le syrop de citron ne se fait ordinairement que lorsque l'on veut s'en servir ; pour cet effet, vous mettrez une demie livre de sucre dans une poële avec un petit verre d'eau : faites-le bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que prenant du sucre avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompt & forme une goute sur le doigt ; alors vous y mettez le jus d'un petit citron : faites lui faire encore quelques bouillons, & vous en servez.

Sirop de Capilaires.

Prenez une once de feuilles de capilaires, mettez les dans une chopine d'eau bouillante, & les retirez dans le moment pour les mettre

infuser au moins douze heures sur la cendre chaude, & les passez dans un tamis; ensuite vous les mettrez dans un sucre préparé de cette façon. Mettez une livre de sucre dans une poële avec un bon verre d'eau; faites-le bouillir, & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts daus de l'eau fraîche & ensuite dans le sucre, & les retrempez promptement à l'eau fraîche; que le sucre qui reste à vos doigts se casse net. Mettez-y votre eau de capilaire sans les faire bouillir; vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront mêlés ensemble, pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez sur la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale sans être brûlante, pendans trois jours. Vous connoîtrez que le syrop sera fait, l'orsqu'en prenant de ce syrop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément. Vous le mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

Syrop d'Orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de syrop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée. Sur une demi-livre d'amandes douces, vous y mettrez deux onces de graînes des quatre semences froides, & une demi-once d'amandes améres, mettez les amandes améres dans de l'eau bouillante, & les retirez du feu; vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement, & à mesure que vous ôtez les peaux, jettez-les dans l'eau fraîche Faites-les égouter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides; pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient bien fines; & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile,

vous y mettrez de tems en tems une demi-cuillerée à bouche d'eau : ensuite vous les délayez dans un bon demi-septier d'eau tiéde. Mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures ; passez-les dans une serviette œuvrée en les bourant avec une cuillier de bois pour faire sortir toutes l'expression des amandes : ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui du syrop de capilaire, & le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

Syrop de Coquelicot.

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les bleds, dont on fait un syrop qui est bon pour le rhume. Prenez-en une demi livre que vous mettez dans une terrine, & versez dessus une chopine d'eau bouillante. Laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude ; ensuite vous le ferez bouillir deux bouillons, & le passerez dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le sucre. Mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer, mettez-y après votre eau de coquelicot, & les faites bouillir ensemble jusqu'à consistance d'un syrop que vous connoîtrez en en prenant avec le doigt, & l'appuyant contre l'autre, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément ; le syrop de fleurs de pêches se fait de la même façon.

Syrop de Choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez & lavez un gros choux rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il

De l'Office.

ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau. Passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc : laissez-le reposer, & le tirez au clair. Prenez une livre de miel de Narbonne que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau ; faites le bouillir en l'écumant souvent. Lorsque le miel sera clair mettez y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du syrop précédent.

Pâte d'Amandes pour faire de l'orgeat

Prenez une livre d'amandes douces que vous émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude ; vous ôterez la peau de dessus ; & après vous les ferez bien piler, en y mettant de tems en tems un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé, vous ferez une pâte du tout pour vous en servir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un morceau gros comme un œuf, que vous délayerez dans trois demi-septiers d'eau, que vous passerez dans une serviette.

Conserves de violettes.

Prenez une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse. Ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir, & écumer : continuez de le faire bouillir, jusqu'à

ce que trempant l'écumoire dedans, & la secouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble. Vous l'ôtez du feu; & quand il sera à demi froid, vous y mettrez de la violette préparée de cette façon. Prenez deux onces de violette épluchée que vous pilez très-fin dans un petit mortier; délayez-la bien avec le sucre en la remuant promptement avec une cuillier de bois ou une spatule, sans la remette au feu, & la verserez tout de suite dans le moule de papier. Quand elle sera presque froide, vous passerez le couteau par dessus en marquant des façons en quarré ou en long; & quand elle sera tout-à-fait froide, vous n'aurez plus qu'à la rompre pour vous en servir.

De l'Office.

Conserve de Groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges; ôtez les grapes, les mettez sur le feu avec un verre d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles ayent rendu leur eau; passez-les dans un tamis en les pressant fort, & qu'il ne reste que les peaux dans le tamis. Mettez tout ce que vous aurez passé sur le feu, & le faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse. Mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau; faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir, jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, & les remettant dans de l'eau, que le sucre qui reste dans vos doigts se casse net. Otez-le du feu, & y mettez votre marmelade de groseilles; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se forme une petite glace dessus: dressez-la dans un moule de papier comme celle de violette,

De l'Office.

Conserve de Framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, & vous y mettrez de la framboise préparée de cette façon. Ecrasez & passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché, & mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poële sur le feu, pour le faire dessecher : vous les mettrez après dans le sucre, & finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de Cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles. Prenez une livre de belles cerises; ôtez-en les queues & les noyaux ; mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau. Ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort, pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis. Mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher ; finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'Orange.

Mettez une livre de sucre dans une poële avec un grand verre d'eau ; faites bouillir & écumer : continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trampant l'écumoire dans le sucre, & la secouant d'un revers de main il s'envole des étincelles qui se tiennent l'un à l'autre. Ensuivous l'ôtez du feu, & y mettez de la fleur d'orange préparée de cette façon. Prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'orange bien blan-

ches; coupez-les de quelques coups de couteau & les mouilles avec le jus de la moitié d'un citron ; mettez-les dans le ſucre & les remuez, ſans être ſur le feu, juſquà ce que le ſucre devienne blanc autour de la poële alors vous verſez la conſerve tout de ſuite dans le moule de papier comme les précédentes. *De l'Ofice.*

Conſerve d'Abricots.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de violette. Quand il eſt à ſon point, mettez-y un quarteron peſant de marmelade d'abricots faite de cette façon, prenez quinze ou dix-huit abricots, ſuivant leur groſſeur, qui ne ſoient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux & les peaux. Coupez-les par morceaux & les faites cuire avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade bien deſſechée & épaiſſe ; mettez-la dans le ſucre, & finiſſez la conſerve comme celle de groſeilles.

Conſerve de Pêches.

Elle ſe fait de la même façon que celle d'abricots.

Conſerve de Verjus.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de violette. Quand il ſera à ſon point de cuiſſon, vous l'ôterez du feu & le remuerez environ deux minutes, & enſuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon. Prenez une livre de verjus mûr ; ôtez en la grape, & le mettez ſur le feu pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit en marmelade ; & le mettez dans

un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux & les pepins. Remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; vous la mettez dans le sucre, & les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële ; versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violette.

Conserve de Guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve, après l'avoir ratissée & lavée ; faite la cuire dans un pot avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la dans un tamis en la pressant fort ; remettez sur le feu ce que vous avez passé : remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles ; mettez-y de la marmelade, & la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële ; versez-la dans le moule comme les précédentes.

Conserve de Raisins.

Ordinairement pour toutes sortes de confitures de raisins l'on prend du muscat parce qu'il est le meilleur. Prenez une livre & demie de raisin ; ôtez-en la grape ; mettez-le sur le feu pour le faire crever : ensuite vous le passez à force dans un tamis, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux & les pepins dans le tamis Mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, & le faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse. Faites cuire une livre

de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles ; quand il eſt à ſon point de cuiſſon, mettez y la marmelade, & la finiſſez de même.

Conſerve d'Oranges.

Mettez une demi livre ou trois quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau ; faites-le bouillir ſans l'écumer, juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre, & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de grande étincelles de ſucre. Otez-le du feu ; quand il ſera à moitié froid, vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée très-fine que vous mettrez dedans, & la remuerez avec le ſucre juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir : vous verſez la conſerve dans le moule. Celles *de Citron & de Bigarade* ſe fait de même.

Conſerve de Caffé & de Chocolat.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de petites étincelles de ſucre. Otez-le du feu, & le laiſſez un peu refroidir. Mettez-y une once de caffé moulu, & les remuez enſemble ; quand ils ſeront bien mêlés, vous verſerez votre conſerve dans le moule. *La Conſerve de Chocolat* ſe fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rappé très-fin pour une livre de ſucre.

De l'Office.

DES FRUITS.

A l'Eau-de-vie & Ratafiat.

Abricots à l'Eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes ; vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur syrop. Quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie ; faites-leur faire un bouillon, & vous les retirerez & les mettrez dans des bouteilles.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poêle de dessus le feu parce que le feu y prendroit : alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poêle, & le feu s'éteindroit ; mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafiat d'Abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots ; cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez. Mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi livre de sucre, un peu de canelle, huit cloux de girofle, très-peu de macis. Bouchez bien la cruche ; laissez infuser quinze jours ou trois semaines : ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie.

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles especes qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Ratafiat de Cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres ; ôtez les queues & les noyaux. Mettez avec, un peu de framboises ; écrasez le tout ensemble, & les mettez ensuite dans une cruche bien propre, & les laissez quatre ou cinq jours : vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur, alors vous presserez bien le marc pour en tirer tout le jus. *Il faut ensuite mesurer* le jus, & sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie. Pour les cinq pintes de ratafiat, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises, un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de canelle ; il faut le remuer tous les jours pendant sept à huit jours, après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, & vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, & ensuite à la cave.

Cerises à l'eau-de-vie.

Sur une pinte d'eau-de-vie vous y mettrez

De l'Office.

une chopine de jus de framboiſes & de mûres que vous aurez écraſées & paſſez au tamis pour en tirer le jus. Mettez avec ce jus & l'eau-de-vie une livre & demie de ſucre ; quand il ſera fondu, ayez de belles ceriſes claires & mûres-à-propos : coupez les queues à moitié, & les rangez dans des bouteilles. Verſez deſſus l'eau-de-vie ; mêlez avec le ſucre : il faut qu'il y en ait aſſez pour qu'elles trempent. Bouchez les bouteilles, & vous vous en ſervirez au beſoin : en hyver, l'on peut s'en ſervir pour glacer au blanc, en les trempant dans du ſucre mêlé avec un peu de blanc d'œuf, ou pour mettre au caramel.

Ratafiat de fruits rouges.

Prenez deux livres de ceriſes dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groſeilles, une livre de guignes noires, une livre de framboiſes, une livre de mûres que vous mettrez après ſi vous ne les avez point dans le même tems ; écraſez tous ces fruits enſemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus & les noyaux de la moitié des ceriſes que vous aurez pilé. Laiſſez cuver le tout enſemble pendant trois jours ; & enſuite vous paſſerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de ſucre par pinte de ratafiat, un bâton de canelle. Laiſſez infuſer pendant deux mois ; enſuite vous tirerez le ratafiat au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de Ceriſes.

Pour faire cinq pintes de vin de ceriſes ;

prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble. Pilez-les deux tiers des noyaux que vous mêlez ensemble; mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus, il faut que le baril soit plein, & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir. Il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein en y mettant à mesure du jus de cerises, ensuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne liqueur, nommée Vespetro, approuvée des Médecins du Roi à Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grez, qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris; mettez deux pintes de bonne eau-de vie; ajoûtez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossiérement dans un mortier; sçavoir, deux gros de graine d'angelique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autans d'anis; ajoûtez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écosses, une livre de sucre. Laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours; ayez soin de remuer de tems en tems la bouteille pour faire fondre le sucre; ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

De l'Office.

Propriété du Vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomach, indigestion & vomissement, colique, obstruction, point de côté & de mammelle, maux de reims, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & de dégoût, tournoyement de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans, en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées; préserve du mauvais air en en prenant une cuillerée avant que de sortir, & s'en frotter le nez & les temples : cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité assure, qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit une affliction continuelle; cette liqueur le lui fit passer, & le guérit.

Ratafiat de Noyaux & de Graines.

Pour faire le ratafiat de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisir les plus beaux & les meilleurs : l'on peut se servir des autres, faute des premiers.

Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de canelle, pendant huit jours; vous le passez ensuite à la chausse, & qu'il soit bien clair, & le mettez après dans les bouteilles. *Tous les ratafiats de* graines & autres noyaux se font de la même façon.

Ratafiat de fleurs d'Orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchée;

avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de ſucre, mettez-les infuſer trois ſemaines ou un mois, & enſuite paſſez-le à la chauſſe comme les autres. *De l'Office.*

Autre ratafiat de fleurs d'Orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'Orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre. Mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau que vous faites bouillir ſur le feu pendant dix heures; enſuite vous l'ôtez du feu, & le laiſſez refroidir dans la bouteille avant que de le paſſer au clair.

Ratafiat de fleurs d'Orange d'une autre façon.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau; faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de groſſes étincelles de ſucre. Otez-le du feu; mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange; faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le ſucre: ôtez-les du feu, & les couvrez bien. Laiſſez-les dans le ſucre cinq ou ſix heures; enſuite vous les remettrez ſur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie. Laiſſez-les ſur le feu ſans trop chauffer, ſeulement le tems qu'il faut pour que le ſucre ſoit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après vous paſſez votre ratafiat dans une ſerviette, & le mettez dans des bouteilles. Vous vous réglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder la fleur d'orange qui vous a ſervi à faire votre ratafiat, après

De l'Office.

qu'elle est bien pressée, vous prenez une demi-livre de sucre que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau, faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre ; & les retrempant dans l'eau fraîche, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net : alors vous y mettrez la fleur d'orange, & lui ferez faire un petit bouillon. Otez-la du feu & la remuez toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre, & la mettez après sur un tamis. Ayez soin de mettre quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers. Cette fleur d'orange se conserve dans un endroit sec : elle vous sert pour mettre dans des crêmes & à tous ce qui a besoin de fleur d'orange hachée.

Ratafiat de Coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure ; pressez-les bien dans un torchion neuf : mesurez le jus que vous en tirerez. Mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, & un quarteron de sucre par pinte, de la cannelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément ; vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours. Bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafiat pour qu'il ne prenne point l'évent ; il faut ensuite le passer à la chausse bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le metterez à la cave : plus il sera vieux, meilleur il sera.

Ratafiat d'Anis.

Pour faire deux pintes de ratafiat d'anis, mettez une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien écumé & clair : enſuite vous faites bouillir un demi-ſeptier d'eau. Mettez-y trois onces d'anis ; ôtez-le du feu ſans qu'il bouilie : laiſſez-le infuſer un quart-d'heure, & le mettez dans le ſucre avec trois chopines d'eau-de-vie. Remuez le tout enſemble avant que de le mettre dans une cruche, bouchez bien la cruche, & la mettez au ſoleil : laiſſez infuſer le ratafiat pendant trois ſemaines. Avant que de le mettre dans les bouteilles, vous le paſſerez dans une ſerviette, ou une chauſſe ſi vous en avez une.

Ratafiat de Geniévre.

Pour faire trois pintes de ratafiat de Geniévre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de geniévre, une livre & demie de ſucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau juſqu'à ce qu'il ſoit bien écumé & clair. Bouchez bien la cruche, & la tenez dans un endroit chaud, environ cinq ſemaines avant que de le paſſer à la chauſſe ou dans une ſerviette. Quand il eſt bien clair vous le mettez dans des bouteilles que vous avez ſoin de bien boucher. Ce ratafiat eſt ſtomacal, & bon quand il eſt gardé long-tems.

Ratafiat de Bigarades & de Citron.

Vous ferez celui que vous voudrez, il ſe

De l'Office.

fait de la même façon. Prenez huit bigarades ou huit citrons ; pelez-les legérement sans anticiper sur le blanc ; coupez cette pelure en petits zestes, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, & les faites infuser ensemble trois semaines. Ensuite vous mettrez une livre de sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau ; faites les bouillir ensemble & bien écumer : mettez-les dans la cruche avec de l'eau-de-vie, & les laissez encore infuser douze ou quinze jours : après vous les passerez pour les mettre dans des bouteilles. La bonté de ce ratafiat est d'être gardé plusieurs années.

Ratafiat de Noix.

Lorsque les noix sont formée, vous en prenez une donzaine entiéres;fendez les par la moitié, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie : bouchez bien la cruche, & la tenez dans un endroit frais pendant six semaines. Il faut avoir attention de remuer de tems en tems la cruche ; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau : faites bouillir & écumer. Après que vous aurez passé l'eau-de vie dans une serviette, vous y mettrez le sure avec un petit morceau de canelle & une pincée de coriandre ; laissez encore infuser environ un mois, & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Eaux de Cerises, de Groseilles, de Fraises, de Framboises, de Mûres pour boire en Eté.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos

pour faire votre eau rafraîchiſſante. Pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau : vous écraſerez votre fruit & le délayerez avec l'eau. Paſſez-le dans un linge blanc, & y mettez enſuite un peu de ſucre ; vous le paſſerez après à la chauſſe. Pour que votre eau ſoit bien claire, vous la tiendrez au frais juſqu'au moment que vous la ſervirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de ſucre, & mettrez votre eau dans des moules de fer blanc ; & la faites prendre avec de la glace & du ſel, ou du ſalpêtre.

Quand elles commenceront à ſe glacer, vous aurez ſoin de les remuer de tems en tems avec une cuiller juſqu'à ce qu'elles ſoient priſes, parce que les bords ſeroient trop glacés, & le milieu ne le ſeroit pas. Quand elles ſont priſes comme il faut, vous les dreſſez dans des petits goblets : il faut les boire dans le moment.

DES GLACES.

ET FROMAGES A LA GLACE.

Glace de toutes ſortes.

En Hyver vous vous ſervez des ſyrops d'hyver, & en Eté vous prenez des eaux d'Eté, comme il eſt dit dans l'article précédent. Vous mettez de ces eaux dans des moules à la glace ; & à meſure qu'elles ſe glaceront, vous aurez ſoin de les remuer de tems en tems.

Quand elles ſeront priſes, vous les ſervirez dans des goblets.

Quand vous voudrez ſervir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir à faire.

De l'Office.

Canellon de Crême à la glace.

Les canellons ſe font de la même façon que les fromages à la glace : ce qui en fait la différence, ce ſont les moules dans quoi vous les faites glacer.

Fromage de Crême à la glace.

Prenez une chopine de crême double ſi vous voulez, ou d'autre qui ſoit bonne, un demi-ſeptier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de ſucre ; faites-lui faire cinq ou ſix bouillons, & le retirez du feu. Vous y mettrez enſuite quelques eſſences, comme fleur d'orange, bergamote, lime douce ou citron, & le mettez après dans votre moule de fer blanc, & le faites prendre à la glace Vous mettez votre moule dans un petit ſeau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du ſeau de la glace bien pilée, une poignée de ſel ou ſalpêtre : vous continuerez à mettre autour du moule juſqu'en haut, de la glace & du ſalpêtre.

Quand votre fromage eſt glacé, & que vous êtes prêt à ſervir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron ; vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dreſſerez dans la jatte : il faut le manger dans le moment.

Crême de Fraiſes.

Prenez environ plein un demi-ſeptier de fraiſes épluchées, lavées & égoutées, que vous pilez dans un mortier. Faites bouillir trois demi-ſeptiers de crême avec un demi-ſeptier de

lait & du ſucre; laiſſez-les bouillir & réduire à moitié; laiſſez un peu refroidir, & y mettez vos fraiſes pour les délayer enſemble. Delayez auſſi gros comme un grain à caffé de preſure que vous mettrez dans la crême quand elle ne ſera plus que tiéde; paſſez-la tout de ſuite dans un tamis, & la mettez dans un compotier qui puiſſe aller ſur de la cendre chaude, ſans ſe caſſer. Mettez votre compotier ſur un peu de cendre chaude; couvrez-le d'un couvercle, & un peu de cendre chaude deſſus. Quand elle ſera priſe vous la mettrez dans un endroit frais ou ſur de la glace juſqu'à ce que vous ſerviez.

De l'Office

Crême de Framboiſes.

Elle ſe fait de la même façon que celle de fraiſes, à cette différence qu'en retirant la crême du feu quand elle eſt aſſez réduite, vous y mettez deux jaunes d'œufs frais, que vous delayez auparavant avec deux cuillerées de crême. Remettez un inſtant ſur le feu en remuant la crême ſeulement, pour faire cuire les œufs ſans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne: enſuite vous finirez comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême; mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée, hachée très-fin, un demi-quarteron de ſucre-fin, gros comme une noiſette de gomme adragante pulvériſée. Fouettez votre crême; & à meſure qu'elle mouſſe, vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis où il y a un plat deſſous pour en rece-

voir ce qui en dégoutte. Vous continuez à fouetter la crême jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus dans la terrine ; & si vous n'en avez point assez, vous prendrez celle qui a dégouté du tamis, que vous fouetterez encore : dressez votre crême dans un compotier, il y en a qui la garnissent de citrons confits coupés en filets ; elle se sert plus communément dans son naturel. Ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haché très-fin dans la crême avant que de la fouetter ; pour lors il n'est point besoin de la piquer de citron confit ; elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme ; & pour changer, vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petits rochers.

Crême à la Portugaise.

Prenez une chopine de bonne crême ; mettez-y une demi-cuillerée à caffé d'eau de fleur d'orange avec un bon demi-quarteron de sucre, deux œufs frais, jaunes & blancs, fouettez-le tout ensmble, jusqu'à ce que votre crême soit épaisse. Mettez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême sur une cendre chaude couverte d'un couvercle de tourtiere, avec un peu de feu dessus. Quand elle sera prise vous la mettrez rafraîchir sur de la glace ou dans un endroit frais, jusqu'à ce que vous serviez.

Crême fouettée de Fraises & Framboises.

Fouettez trois demi-septiers de crême double, à mesure qu'elle mousse vous la levez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis ou il y a un plat dessous pour recevoir ce qui dégoutte

lorſque vous avez tout fouetté. Prenez deux poignées de fraiſes ou framboiſes bien épluchées ; paſſez-les dans un tamis en les preſſant à force ; mettez-y deux onces de ſucre fin que vous mêlez avec les fraiſes ou framboiſes : enſuite vous mêlez le tout enſemble en le fouettant avec la crême un inſtant avant que de ſervir, & le dreſſez enſuite dans le compotier.

De l'Office.

Crême à la Reine.

Prenez une pinte de crême que vous mettez ſur le feu avec deux onces de ſucre ; faites la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié. En l'ôtant du feu, vous y mettrez une demi-cuillerée à caffé d'eau de fleur d'orange, deux blancs d'œufs fouettés ; remuez-la un moment ſur le feu avec le fouet ; auſſi-tôt que les blancs d'œufs ſeront cuits, vous la dreſſerez dans le compotier & la ferez rafraîchir avant que de ſervir.

Fromage naturel à la Crême.

Prenez une chopine de bon lait, que vous faites tiédir ſur le feu ; mettez y, en remuant le lait, gros comme un pois de bonne preſſure que vous délayez avec du même lait. Faites prendre votre caillé ſur un peu de cendres chaudes en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes ſur le couvercle ; quand il eſt pris, vous mettez le caillé dans un petit panier d'oſier fait pour ces petits fromages ; quand il eſt bien égouté ; vous le dreſſez dans le compotier & le ſervez avec de la bonne crême & du ſucre fin deſſus.

De l'Office.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, & la mettez dans une terrine avec trois demi septiers de bonne crême bien épaisse, & gros comme un pois de gomme adragante en poudre. Fouettez votre crême ; à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier ; si le pannier n'est pas bien serré, il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelqu'autre linge clair. Lorsque la crême est toute fouettée, vous laissez égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez : vous le renversez dans un compotier, & jettez du sucre-fin dessus.

Fromage à la Princesse.

Mettez sur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron verd rapé, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de sucre. Faites bouillir ensemble & réduire à moitié ; ôtez-la du feu ; quand elle sera tiéde, vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois, de presure délayée avec une cuillerée d'eau. Passez la crême au tamis, & la remettez sur de la cendre chaude : quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier pour faire égouter & prendre la forme d'un fromage : ensuite vous le renversez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à la Montmorancy.

Mettez sur le feu une chopine de crême avec deux onces de sucre : quand elle bouillira, vous

l'ôterez pour la mettre refroidir : ensuite vous y mettrez une demi cuillerée à caffé d'eau de fleur d'orange. Fouttez la crême avec un fouet d'osier : & à mesure que la mousse est un peu épaisse, vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un pannier garni d'un linge fin : continuez de fouetter jusqu'à ce que vous n'ayez plus de crême : laissez égouter le fromage, & le servez dans un compotier ou sur une assiette.

De l'Office.

DES BISCUITS

MASSEPAINS, ET AUTRES OUVRAGES D'OFFICE.

Des gâteaux de fleur d'Orange.

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour en faisant un bord de hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse. Vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire. Pour un gâteau de moyenne grandeur, mettez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau : faites bouillir & écumer: continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, & soufflant au travers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre. Mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'oranges, & les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit quand vous avez mis la fleur d'orange. Alors vous la retirerez du feu, & la remuerez promptement avec une espatule en frottant tout autour de la poële & au milieu, jusqu'à ce que vous voyez que le sucre commence à monter. Vous avez

tout prêt ; & y jettez promptement un peu de ſucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crême double. Remuez promptement,& verſez votre gâteau dans le moule,tenez le cul de la poële ſur le gâteau pendant qu'elle eſt chaude, parce que cela empêche qu'il ne retombe. Les gâteaux de violette ſe font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violette, il ne faut que trois quarterons de ſucre. Les gâteaux de fleur d'orange grillés ſe font de même, à cette différence que vous faites griller la fleur d'orange avec un peu de ſucre-fin avant que de la mettre dans l'autre ſucre.

Biſcuits ordinaires.

Suivant la groſſeur & la quantité de biſcuits que vous voudrez faire, vous augmenterez ou diminuerez la doſſe ici marquée. Prenez huit œufs que vous mettez dans une balance, & autant peſant de ſucre de l'autre côté ; peſez auſſi de la farine en en mettant la peſanteur de quatre œufs, & la mettez enſuite ſur une aſſiette. Caſſez les huit œufs ; mettez les blancs-à-part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine avec le ſucre & un peu d'écorce de citron verd hachée très fin. Battez bien les jaunes avec le ſucre pendant une demi-heure, enſuite vous fouettez les blancs juſqu'à ce qu'ils ſoient bien montés. Mêlez-les avec le ſucre ; enſuite vous y mêlerez peu à peu & légérement la farine en remuant toujours votre compoſition de biſcuits. Vous avez des moules de fer blanc ou de papier qui ſont tout prêts & bien beurrés en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte ; ne les

emplissez qu'un peu plus de moitié : jettez du sucre-fin par-dessus, & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce, pendant une demi-heure. Quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirerez des moules quand ils seront à demi-froids.

De l'Office.

Biscuits à la cuilliere.

Ils se fond de la même façon que les précédens, à cette différence que la pesanteur de quatre œufs est suffisante. Vous ne les mettez point dans les moules ; lorsque votre pâte est faite, vous en prenez une cuillerée pour chaque biscuit, & les couchez en long sur des feuilles de papier blanc. Après avoir jetté du sucre fin dessus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens ; & quand ils sont cuits vous les enlevez tout de suite de dessus le papier avec un couteau.

Biscuits pour les liqueurs.

Mettez cinq œufs dans une balance, & autant pesant de sucre fin de l'autre côté, ôtez le sucre, & pesez autant de farine. Mettez-le sucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd hachée & de la fleur d'orange pralinée & hachée, les cinq jaunes d'œufs. Battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes ; après vous y mettrez la farine, & les battrez encore ensemble. Fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, que vous mêlez avec le sucre & la farine. Pour les dresser vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous

De l'Office.

pliez en long en façon de rigole de l'argeur & hauteur d'un doigt ; beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir : ensuite vous mettez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole ; jettez-y du sucre-fin par dessus, & les faites cuire dans un four doux. Quand ils seront de belle couleur, vous les enleverez du papier pour les mettre sur un tamis & les garder le tems que vous voulez dans un endroit sec : ils sont excellens pour tremper dans des liqueurs.

Biscuits légers.

Prenez dix œufs, mettez-les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin, mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien-fin, battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide ; eusuite vous fouettez les blancs de dix œufs. Quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez avec le sucre ; mettez-y ensuite six onces de farine que vous jettez légérement peu à peu, & remuez à mesure avec le fouet : dressez-les dans des moules beurrés ; saupoudrez les du sucre-fin, & les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de Confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de fleur d'orange pralinée; ensuite vous y mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, qu'atre jaunes d'œufs frais, mettez les blancs à part, mêlez-le tout ensemble & le passez dans un tamis en le pressant avec une cuillier jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis ; après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés

que vous mêlerez avec le reste : dressez-les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuillier ; jettez un peu de sucre-fin dessus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

De l'Office.

Biscuits de Chocolat.

Prenez six œufs frais ; cassez en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre. Mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écrasé très-fin, avec six onces de sucre-fin ; battez-le tout ensemble plus d'un quart-d'heure ; ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés. Après qu'ils seront bien mêlés, vous y jetterez peu à peu en remuant toujours, six onces de farine ; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuillier, sur du papier blanc ; ou si vous voulez, dans de petits moules de papier beurré légérement en dedans. Jettez un peu de sucre-fin par-dessus pour les glacer ; faites les cuire comme les précédens.

Biscuits d'Amandes.

L'on en fait de deux sortes, d'amandes ameres & d'amandes douces. Ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier ; & pour empêcher qu'elles ne tournent en huille, vous y mettez de tems en tems une pincée de sucre-fin ; ensuite vous les battez pendant un quart-d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs, & quatre onces de sucre-fin. Fouettez quatre blancs d'œufs, & les mêlez avec le reste de votre composition. Vous avez des moules de papier faits

De l'Office.

en caisses, de grandeur en quaré de deux doigts; beurrez les légérement en dedans, & y dressez vos biscuits; jettez par-dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine; faites cuire dans un four trés doux. Quand ils seront de belle couleur vous les ôterez du papier pendant qu'ils seront chauds

Ceux d'Amandes améres, se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes ameres il faut un once d'amandes douces Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que voudrez, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

Biscuits d'Avelines.

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Biscuids à la Saint Cloud.

Prenez deux onces de farine de ris passée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec une demi livre de sucre-fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin. Battez le tout ensemble un quart-d'heure; ensuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés. Dressez vos biscuits dans de petits moules de papier beurré en dedans, faites cuire dans un four doux: quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils seront chauds. Couvrez par tout le dessus avec une glace faite de cette façon Mettez sur une assiette de terre ou de fayance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin; battez-les bien ensemble avec une cuillier de bois; & pour

bien blanchir votre glace, vous y mettrez de tems en tems quelques gouttes de citron, Quand elle sera bien blanche vous la mettrez sur les biscuits ; & les remettrez un instant dans le four pour la faire sécher.

De l'Office.

Massepains

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler ; apres les avoir echaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant : vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée. Quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu ; vous les mettez ensuite sur une table, & les maniez avec du sucre-fin Mettez en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains ; vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez. Vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché, vous trempez dedans les massepains, & les mettez après dans du sucre-fin, autant qu'ils peuvent en prendre. Dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sur du four, mettez un peu de pâte sur une carte ; si la carte prent couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gauffres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous

De l'Office.

pourrez, & les délayez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, & de l'eau de fleur d'orange & du sucre-fin ; délayez le tout ensemble, & y mettez ensuite un peu plus de demi-septier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide. Quand votre pâte est prête, vous faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir. Quand votre gauffrier est chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, plein une cuillier à bouche, cela suffit ; refermez votre gauffrier, & le remettez sur le feu. Quand elle sera cuite d'un côté vous la retournerez de l'autre & la tirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois ; courbez les toutes chaudes ; & quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours : si vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amoliront pas.

Poires séchées à la façon de Rheims.

La poire de Rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Rheims; l'on fait aussi la même chose pour celle de Doyenné, parce qu'elle est bonne. Comme elle ne se conserve pas long tems, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires de la queue en enbas ; ratissez un peu la queue, & en coupez le petit bout. Jettez-les à mesure dans l'eau fraiche, & ensuite faites les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts : vous les retirez à mesure avec l'écumoire pour les jetter dans l'eau

fraîche quand elles seront égoutés, sur un demi-cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre dans deux pintes d'eau ; quand il sera fondu, vous y mettrez les poires pour les y laisser deux heures : ensuite vous les dressez sur des clayons la queue en haut, pour les mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce, comme quand on a tiré le pain. Le lendemain vous retrempez les poires dans le sucre, & les remettez de sa même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours, & la derniere fois vous ne les retirez que quand elles seront tout à fait seches : on les conserve dans un endroit sec, autant que l'on veut.

Tablettes de Reglisse pour le rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviére avec une livre de réglisse verte ratissée & coupée par petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinettes ; faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures ; jusqu'à ce que cela soit bien cuit & réduit à moins de chopine d'eau ; ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer à force de bras, le plus que vous pourrez, au travers d'un tamis. Mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, & deux onces de gomme adragante fondue. Faites dessécher cette composition sur le feu en la remuant toujours avec une cuillier de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts ; alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frotées avec un peu d'huile : quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

De l'Office.

Fruits secs sans être confits.

Les fruits séchés ou naturels sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins ; pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher.

Prenez des cerises bien mûres & qu'elles ne soient point tournées ; arrangez-les sur des clayes sans les entasser les unes sur les autres. Vous laisserez les queues & les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain. Vous les laisserez tant que le four aura de chaleur, vous les tirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez séches : vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les serrerez dans un lieu sec.

Les prunes se séchent de la même façon il faut les cueillir très-mûres. Celles qui tombent d'elle-mémes sont les meilleurs, parce qu'elles ont plus de chair, & sont d'un meilleur goût.

Les Pêches se séchent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées ; vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau. Quand elles sont à moitié séches, vous les mettez sur une table bien propre, & les aplatissez pour qu'elles séchent également, vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient séches.

Les Abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les Poires se séchent pelées, & sans peler, la premiere façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau ; faites les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir. Vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, & vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

De l'Office.

Confitures de Campagne.

Prenez du vin doux appellé moût, vous ne pouvez le prendre trop doux ; vous en prendrez un seau, plus ou moins, suivant la quantité que vous voulez faire de confitures. Mettez-le dans une chaudiére ; faites-le bouillir sur un feu toujours clair ; faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, & puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coings ; faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amoli. Vous le pelerez ensuite, & le mettrez dans votre syrop de vin doux, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, & vous aurez soin de le bien écumer. Vous connoîtrez sa cuisson, quand vous mettrez du syrop sur une assiette ; si vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture : vous la mettrez dans les pots, & la couvrirez quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confitures au Cidre.

Vous prendrez du cidre de poiré fait sans eau pour faire cette confiture ; celui de pommes

De l'Office.

n'est point assez doux. Vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit ; vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

Confitures au Miel.

Vous choisirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, & vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre, se peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir & de le clarifier. Mettez-le dans une poële sur un fourneau ; quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un de ses principaux points pour sa beauté. Vous connoîtrez sa cuisson, lorsqu'en mettant dessus un œuf de poule, s'il enfonce, sa cuisson est imparfaite ; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, & vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une espatule de bois.

Comment faire le Raisinet.

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos ; vous l'égrenerez ensuite, & le presserez à mesure dans le chaudron où vous devez le faire cuire. Mettez-le sur un feu clair, & à mesure qu'il bout, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez, avec une écumoire ; laissez-le réduire au tiers, & vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'il s'épaissit. Re-

muez-le ſouvent avec une eſpatule de bois à meſure qu'il s'épaiſſit, de crainte qu'il ne brûle ; vous le retirez enſuite pour le paſſer au travers d'un linge blanc en le preſſant bien fort avec les mains. Cela fait, remettez-le ſur le feu pour lui faire faire quelques bouillons, en le tournant continuellement, juſqu'à ce qu'il ait pris aſſez de conſiſtance : vous le retirerez du feu pour le mettre tout de ſuite dans des terrines.

De l'Office.

Quand il ſera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots ; il faut laiſſer les pots découverts cinq ou ſix jours, & les couvrirez de papier. Vous viſiterez de tems en tems votre raiſinet ; ſi le papier ſe moiſit, vous l'ôterez, & en remettrez d'autre. Vous continuerez ce ſoin juſqu'à ce que toute l'humidité en ſoit évaporée : alors il ne ſe gâte plus, s'il eſt bien cuit ; ſi-non on le fait recuire un peu, pour enſuite le couvrir à forfait. Beaucoup de perſonnes mettent avec le raiſin des poires pelées & coupées par petits morceaux, ou du coing auſſi coupé par petits morceaux, qu'il faut faire cuire à moitié avant de le mettre, pour en ôter le montant.

FIN.

TABLE
DES CHAPITRES
Contenus dans ce Livre.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

Du Bœuf. 38

CHAPITRE IV.

CHAPITRE V.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

CHAPITRE XI.

CHAPITRE XII.

CHAPITRE XIII.

Des Œufs. 315

CHAPITRE XIV.

Du Beurre, Fromage, Laitage, & Epicerie. 330

CHAPITRE XV.

De la Pâtisserie. 352

CHAPITRE XVI.

Des Ragoûts, Roties & Sausses,

Des Rôties.

Des Sauſſes.

CHAPITRE XVII.

De l'Office. 401

Des Compotes.

Des Confitures.

Fin de la Table.

